

財團法人天主教方濟各會附設臺南市私立麻豆樂人幼兒園 112 年 02 月份幼生菜單
 ※本園餐點採兩週輪替方式進行(單週:每月 1.3.5 週、雙週:每月 2.4 週)。※本園一律使用國產豬
 ※餐點設計採少油、少鹽、少糖為烹飪的健康三大原則。 ※蔬菜、水果以季節性出產品為主。

日期	上午點心		中午午餐		下午點心	
	餐點	食材	餐點	食材	餐點	食材
2/1 (三)	肉羹麵	肉絲 魚羹 柴魚片 關廟麵 蛋	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蔥花 蛋
2/15 (三)			咖哩雞肉燴飯	咖哩塊+雞胸肉+洋蔥+馬鈴薯+紅蘿蔔		
			筍絲肉絲湯	筍絲+肉絲+蔥花		
			時令水果	香蕉		
2/2 (四)	翡翠魚粥	菠菜 魷仔魚 白飯	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵
2/16 (四)			木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+榨菜絲+肉絲+蔥		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪+蒜頭		
			百菇大骨湯	大骨+金針菇+秀珍菇+香菇+紅蘿蔔		
			時令水果	火龍果		
2/3 (五)	鍋燒意麵	鍋燒意麵 火鍋丸 白菜 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	椰奶西米露	椰奶 西米露 芋頭圓 地瓜圓
2/17 (五)			豬肉燴飯	空心菜+火鍋肉片+沙茶醬+蒜頭		
			養生時蔬湯	高麗菜+紅蘿蔔+香菇+洋蔥		
			時令水果	芭樂 蘋果		
2/6 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	蝦米米粉湯	蝦米 肉絲 米粉 韭菜
2/20 (一)			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+蔥花		
			新鮮蔬菜	三色豆+蛋		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋		
			時令水果	芭樂 蘋果		
2/7 (二)	雞蓉玉米粥	雞肉 玉米 白飯 蛋	麥片飯	米+麥片	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
2/21 (二)			雙菇燒肉	香菇+杏鮑菇+洋蔥+絞肉+甜麵醬		
			新鮮蔬菜	青江菜+香菇+蒜頭		
			菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	橘子 芭樂		
2/8 (三)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 蛋 油蔥酥 白菜	麥片飯	米+麥片	黑糖饅頭 麥茶	黑糖饅頭 麥茶
2/22 (三)			豆薯蒸肉餅	豆薯+絞肉+蔥花+蒜頭+薑末+洋蔥		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇+蒜頭		
			味噌豆腐湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	橘子 芭樂		
2/9 (四)	皮蛋瘦肉粥	皮蛋 鹹蛋 肉絲 蔥花	麥片飯	米+麥片	肉燥拉麵	絞肉 拉麵 白菜 魚板
2/23 (四)			壽喜燒肉	肉片+金針菇+秀珍菇+魚板+蒜頭		
			新鮮蔬菜	牛番茄+蛋+蔥		
			青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗		
			時令水果	蘋果 番茄		
2/10 (五)	水餃蛋花湯	水餃 白菜 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	冬菜冬粉湯	冬菜 肉絲 貢丸 冬粉
2/24 (五)			麻婆豆腐	豆腐+絞肉+豆瓣醬+蔥花		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇+蒜頭		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	芭樂 番茄		
2/4 (六)	擔仔麵	肉絲 韭菜 蝦米 關廟麵	芝麻飯	白飯+芝麻	紅豆薏仁湯	紅豆 薏仁
2/13 (一)			南瓜燒肉	肉絲+南瓜+醬油		
			新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇+蒜頭		
			魷仔魚紫菜湯	魷仔魚+紫菜+蔥花		
			時令水果	蘋果		
2/14 (二)	雲吞蛋花湯	雲吞 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	豆仁牛奶仙 草凍	八寶豆 仙草 牛奶
2/18 (六)			紅燒獅子頭	肉丸+柴魚+洋蔥+太白粉+醬油		
			新鮮蔬菜	冬白菜+扁魚+金針菇+紅蘿蔔		
			大頭菜丸子湯	大頭菜+香菇丸		
			時令水果	蘋果		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa