

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03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
3/01 (三)	肉羹麵	魚羹丸 關廟麵 蒜頭酥 筍絲	麥片飯	米+麥片	綠豆薏仁湯	綠豆 大薏仁
3/15 (三)			筍干爌肉	筍乾+肉絲+薑+蒜+蔥		
3/29 (三)			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇+蒜頭		
			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+蛋+小魚丸+蔥花		
			時令水果	香蕉  芭樂		
3/02 (四)	皮蛋瘦肉粥	白飯 鹹蛋 皮蛋 肉絲 蔥花	麥片飯	米+麥片	蝦米肉絲米 粉湯	蝦米 肉絲 韭菜 米粉
3/16 (四)			鹹魚肉絲炒飯	鹹魚+肉絲+高麗菜+蛋+蔥花		
3/30 (四)			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	蘋果  橘子 		
3/03 (五)	翡翠銀魚粥	菠菜 銀魚 白飯	麥片飯	米+麥片	麵線糊	紅麵線 筍絲 魚羹丸 木耳 扁魚
3/17 (五)			樹子蒸魚	樹子+虱目魚肉+薑絲		
3/31 (五)			新鮮蔬菜	冬白菜+金針菇+扁魚		
			黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
3/06 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	飯+芝麻	榨菜肉絲麵	榨菜絲 拉麵 肉絲
3/20 (一)			洋蔥雞柳	洋蔥+雞肉+蔥+蒜頭		
3/25 (六)			新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇+蒜頭		
			金茸肉絲湯	金針菇+肉絲+豆苗		
			時令水果	橘子  芭樂		
3/07 (二)	海鮮拉麵	白菜 魚板 拉麵 海鮮 蛋	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蔥花 蛋
3/21 (二)			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+蔥花		
			新鮮蔬菜	芹菜+豆皮+秀珍菇		
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗		
			時令水果	柳丁  蘋果 		
3/08 (三)	清粥小菜	白飯 海苔肉鬆 紅蘿蔔 蛋	麥片飯	米+麥片	擔仔麵	韭菜, 肉絲 蛋 關廟麵 蛋糕 杯子蛋糕
3/22 (三)			南瓜燒肉	南瓜+肉絲+油蔥酥+蔥		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪+蒜頭		
			菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	蘋果  橘子 		
3/09 (四)	板條肉絲湯	板條 肉絲 韭菜 蝦米	麥片飯	米+麥片	關東煮	白蘿蔔 香菇丸 黑輪 米血
3/23 (四)			三杯雞	雞腿肉+蒜頭+杏鮑菇+薑片+九層塔		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇+蒜頭		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲+蔥		
			時令水果	蘋果  柳丁 		
3/10 (五)	玉米濃湯	杏鮑菇 玉米粒 馬鈴薯 紅蘿蔔 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	虱目魚粥	白飯 虱目魚 蒜頭酥
3/24 (五)			客家小炒	絞肉+豆干+乾魷魚+豆蔕+芹菜		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇+蒜頭		
			雞肉瓜仔湯	醬瓜+雞胸肉+蔥段		
			時令水果	香蕉  柳丁 		
3/13 (一)	鍋燒意麵	意麵 香菇丸 白菜 肉絲	芝麻飯	飯+芝麻	木耳養生湯	白木耳 紅棗 蓮子 枸杞
3/27 (一)			芥藍炒肉絲	芥藍菜+肉絲+蔥+沙茶醬		
			新鮮蔬菜	番茄+蛋+蔥+豆腐		
			大頭菜湯	大頭菜+香菇丸+蔥		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
3/14 (二)	蔬菜蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋
3/28 (二)			醬爆肉絲	肉絲+醬料+胡蘿蔔+金針菇+蒜頭		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇+蒜頭		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	柳丁  蘋果 		

園長核章:

園長蘇慧雀

餐點設計: Lisa