

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 04 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
4/06 (四)	吐司	草莓果醬	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	榨菜絲 關廟麵 肉絲
4/20 (四)	牛奶	鮮奶吐司	麵筋滷肉	麵筋+肉絲		
	雞蓉玉米粥	牛奶	新鮮蔬菜	高麗菜+香菇+蒜頭		
		白飯. 雞肉. 玉米. 蛋	黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
4/07 (五)	肉燥拉麵	白菜 拉麵 肉絲 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	綠豆薏仁湯	綠豆 大薏仁
4/21 (五)			壽喜燒肉	肉片+香菇+百頁豆腐+秀珍菇+蔥花		
			新鮮蔬菜	韭菜花+蛋+蒜頭		
			紫菜蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
4/10 (一)	滑蛋細麵	細麵 肉絲 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	蝦米肉絲米 粉湯	蝦米 肉絲 韭菜 米粉
4/24 (一)			醬爆肉絲	肉絲+醬料+金針菇+蒜頭		
			新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇+蒜頭		
			筍絲肉絲湯	筍絲+肉絲+蔥花		
			時令水果	香蕉  木瓜 		
4/11 (二)	蔬菜肉絲粥	高麗菜 肉絲 蛋	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋
4/25 (二)			蒼蠅頭	絞肉+韭菜花+豆鼓+蒜頭		
			新鮮蔬菜	番茄+蛋+豆腐		
			金茸肉絲湯	金針菇+肉絲		
			時令水果	橘子  番茄 		
4/12 (三)	鍋燒意麵	意麵 火鍋丸 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	虱目魚粥	白飯. 芹菜 虱目魚 蒜頭酥 蛋糕 杯子蛋糕
4/26 (三)			木耳榨菜肉絲	肉絲+木耳+榨菜絲+蔥花		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	西瓜  蘋果 		
4/13 (四)	酸辣湯餃	筍絲 豆腐 木耳 水餃 蛋	麥片飯	米+麥片	豆仁牛奶仙 草凍	仙草汁 八寶豆 牛奶
4/27 (四)			粉蒸肉	芋頭+肉絲+蒸粉+蔥		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇+蒜頭		
			白菜魚丸湯	白菜+魚丸		
			時令水果	芭樂  蘋果 		
4/14 (五)	清粥小菜	白飯 海苔肉鬆 紅蘿蔔 蛋	白飯	白飯	擔仔麵	韭菜 肉絲 關廟麵 蛋
4/28 (五)			咖哩雞肉燴飯	雞胸肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩塊		
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗		
			時令水果	蘋果  柳丁 		
4/17 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	飯+芝麻	奶黃包 牛奶	奶黃包 牛奶
			豬肉燴飯	豬肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲+蔥		
			時令水果	番茄  香蕉 		
4/18 (二)	翡翠魷仔魚粥	白飯 菠菜 魷仔魚 肉絲 蛋	麥片飯	米+麥片	麵線糊	紅麵線 魚羹丸 木耳 扁魚 筍絲
			滷味拼盤	肉絲+豆乾+海帶結+黑輪+香菇丸		
			新鮮蔬菜	冬白菜+香菇+扁魚		
			大頭菜湯	大頭菜+香菇丸+蔥		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
4/19 (三)	雲吞羹	雲吞 筍絲 蔥花 蛋	香腸炒飯	白飯+香腸絞肉+高麗菜+蛋+紅蘿蔔絲	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋
			食蔬養生菇菇湯	香菇+高麗菜+秀珍菇+肉絲		
			時令水果	西瓜  蘋果 		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計: Lisa