

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 05 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)。

※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
5/2 (二)	吐司	草莓果醬	麥片飯	米+麥片	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
5/16 (二)	牛奶	鮮奶吐司	麻婆豆腐	絞肉+豆腐+豆瓣醬+蔥		
5/30 (二)	水餃羹	牛奶	新鮮蔬菜	高麗菜+香菇+蒜頭		
		水餃 筍絲 蛋	大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	西瓜 蘋果🍏		
5/3 (三)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 肉絲 鹹蛋 蔥	麥片飯	米+麥片	蝦米米粉湯	蝦米 肉絲 米粉 韭菜
5/17 (三)			打拋豬肉	絞肉+四季豆+番茄+九層塔+蔥		
5/31 (三)			新鮮蔬菜	絲瓜+蛋+蒜頭		
			菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	蘋果🍏 西瓜		
5/4 (四)	滑蛋麵線	麵線 蛋	麥片飯	米+麥片	奶黃包 冬奶	奶黃包 冬瓜 牛奶
5/18 (四)			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪+蒜頭		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
5/5 (五)	擔仔麵	關廟麵 韭菜 蝦米 肉絲	紅醬通心麵	通心麵+番茄+洋蔥+絞肉+番茄醬+綠 花椰菜+蒜頭	牛奶仙草凍	牛奶 仙草汁 八寶豆
5/19 (五)			鮮蔬菇菇湯	高麗菜+紅蘿蔔+秀珍菇+金針菇		
			時令水果	小番茄 芭樂🍌		
5/8 (一)	雲吞蛋花湯	雲吞 白菜 蛋	芝麻飯	米+芝麻	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 白菜
5/22 (一)			蜜汁燒肉	蜜汁醬+肉絲+金針菇+蔥花		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇+蒜頭		
			冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲+薑絲		
			時令水果	蘋果🍏 小玉		
5/9 (二)	肉羹麵	肉羹丸 關廟麵 柴魚片 蛋	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蔥花 蛋
5/23 (二)			客家小炒	豆干+絞肉+乾魷魚+豆鼓+蒜頭+芹菜		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇+蒜頭		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
5/10 (三)	魚片粥	虱目魚肉 白飯 芹菜 薑絲 蒜頭酥	麥片飯	米+麥片	香菇拉麵	絞肉 拉麵 香菇 白菜 蛋糕 杯子蛋糕
5/24 (三)			紅燒獅子頭	肉丸+柴魚+太白粉+醬油		
			新鮮蔬菜	冬白菜+扁魚+金珍菇+紅蘿蔔		
			蒜頭雞肉湯	蒜頭+雞胸肉		
			時令水果	芭樂🍌 蘋果🍏		
5/11 (四)	鍋燒意麵	火鍋丸 白菜 肉絲 意麵 蛋	麥片飯	米+麥片	雞蓉玉米粥	雞肉 玉米 白飯 蛋
5/25 (四)			木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+榨菜絲+肉絲+蔥		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇+蒜頭		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	蘋果🍏		
5/12 (五)	蔬菜肉絲粥	高麗菜 白飯 肉絲 蔥花	高麗菜炒米粉	米粉+高麗菜+肉絲+香菇+蝦米+蛋	椰奶西米露	椰奶 西米露 芋頭圓 地瓜圓
5/26 (五)			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+魚丸+蛋+蔥花		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
5/15 (一)	吐司	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	米+芝麻	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵
5/29 (一)			肉絲炒雙菇	肉絲+杏鮑菇+香菇+蠔油+蔥花		
			新鮮蔬菜	莧菜+魷仔魚+蒜頭		
			蛤蜊冬瓜湯	蛤蜊+冬瓜+薑絲		
			時令水果	蘋果🍏 芭樂🍌		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計: Lisa