

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06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
6/01 (四)	翡翠銀魚粥	菠菜 銀魚 白飯 蛋	麥片飯	米+麥片	黑糖饅頭 冬奶	黑糖饅頭 冬瓜 牛奶
6/15 (四)			滷肉車輪	絞肉+車輪+香菇		
6/29 (四)			新鮮蔬菜	番茄+蛋+豆腐+蔥花		
			蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸		
			時令水果	西瓜  蘋果 		
6/02 (五)	肉羹麵	筍絲 肉羹丸 關廟麵	芝麻飯	米+芝麻	關東煮	白蘿蔔 黑輪 米血 貢丸
6/16 (五)			客家小炒	絞肉+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
6/30 (五)			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			白菜魚丸湯	白菜+魚丸		
			時令水果	蘋果  西瓜 		
6/05 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	米+芝麻	紅豆薏仁湯	紅豆 薏仁
6/19 (一)			蜜汁燒肉	肉絲+蜜汁醬+金針菇		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
6/06 (二)	鍋燒意麵	意麵 火鍋丸 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	板條肉絲湯	板條 肉絲 韭菜 蝦米 韭菜
6/20 (二)			香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+蛋+蔥+紅蘿蔔絲		
			瓜仔雞肉湯	花瓜+雞胸肉		
			時令水果	小番茄  芭樂 		
6/07 (三)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 肉絲 鹹蛋 蔥	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯 慶生會	鮮肉包 紫菜 蛋 蔥花 生日蛋糕 杯子蛋糕
6/21 (三)			壽喜燒	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+蔥花		
			新鮮蔬菜	絲瓜+蛋		
			冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲+薑絲		
			時令水果	蘋果  小玉 		
6/08 (四)	清粥小菜	清粥 海苔肉鬆 菜脯 蛋	白飯	白飯	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 白菜
6/17 (六)			海產粥	虱目魚肉+肉絲+蛤蜊+麻筍+香菇+蟹 肉棒+芹菜+蒜頭酥		
			時令水果	西瓜  香蕉 		
6/09 (五)	蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	芝麻飯	米+芝麻	冬菜冬粉湯	冬菜 肉絲 貢丸 冬粉 芹菜
			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		
			鮮蔬菇湯	高麗菜+紅蘿蔔+秀珍菇+金針菇		
			時令水果	芭樂  蘋果 		
6/12 (一)	蔬菜肉絲粥	白飯蔥花 肉絲 高麗菜 草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	米+芝麻	白木耳甜湯	白木耳 蓮子 枸杞 紅棗
6/26 (一)			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+蔥花		
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			花生大骨湯	大骨+花生+玉米粒+香菇+紅蘿蔔		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
6/13 (二)	海鮮拉麵	海鮮 拉麵 白菜 魚板 蛋	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 蛤蜊 芹菜 肉絲
6/27 (二)			咖哩雞肉燴飯	雞胸肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩塊		
			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+魚丸+蛋+蔥花		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
6/14 (三)	滑蛋細麵	細麵 蛋	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵
6/28 (三)			麻婆豆腐	絞肉+豆腐+豆瓣醬+蔥		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	西瓜  芭樂 		

園長核章

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa