

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08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
8/1(二)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	燕麥飯	米+燕麥	台式鹹粥 鮮肉包 紫菜 蛋 蔥花	白飯 高麗菜 肉絲 蝦米
8/15(二)			醬爆肉絲	洋蔥+肉絲+蔥段		
8/29(二)			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
8/2(三)	翡翠魚粥	菠菜 魷仔魚 肉絲 白飯	燕麥飯	米+燕麥	雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 肉絲 蛋
8/16(三)			蜜汁燒肉	蜜汁醬+絞肉+洋蔥+蔥花		
8/30(三)			新鮮蔬菜	冬白菜+金針菇+扁魚		
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	火龍果🍉 香蕉🍌		
8/3(四)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲	高麗菜炒米粉	高麗菜+米粉+肉絲+蝦米+香菇	奶黃包 冬奶	奶黃包 冬瓜 牛奶
8/17(四)			豬血湯	豬血+韭菜+酸菜絲+韭菜		
8/31(四)			時令水果	芭樂🍌 蘋果🍏		
8/4(五)	香菇肉燥拉麵	香菇 肉絲 拉麵 白菜	芝麻飯	白飯+芝麻	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
8/18(五)			滷味拼盤	肉絲+豆乾+海帶結+黑輪+香菇丸		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	香蕉🍌 芭樂🍌		
8/7(一)	滑蛋粥	蛋 肉絲 白飯 高麗菜 蔥花	芝麻飯	白飯+芝麻	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸 油蔥酥
8/21(一)			瓜仔肉末	醬瓜+肉燥+蔥花		
			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	火龍果🍉 木瓜🍈		
8/8(二)	肉羹麵	筍絲 肉羹丸 油麵	燕麥飯	米+燕麥	黑糖饅頭 冬奶	黑糖饅頭 冬瓜 牛奶
8/22(二)			醬燒雞肉	雞肉+洋蔥+蒜頭+壽喜燒醬+蔥段		
			新鮮蔬菜	牛番茄+蛋+豆腐		
			青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
8/9(三)	水餃蛋花湯	水餃 蛋 白菜 油蔥酥	燕麥飯	米+燕麥	擔仔麵	韭菜 肉絲 關廟麵 蛋
8/23(三)			壽喜燒	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+柴魚		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			藥膳湯	藥膳包+素鴨肉		
			時令水果	芭樂🍌 火龍果🍉		
8/10(四)	滑蛋麵線	麵線 蛋	燕麥飯	米+燕麥	板條肉絲湯	板條 肉絲 韭菜 油蔥酥
8/24(四)			紅燒獅子頭	肉丸+柴魚+醬油+洋蔥+太白粉		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			筍絲肉絲湯	筍絲+肉絲+蔥花		
			時令水果	紅龍果🍉 木瓜🍈		
8/11(五)	鍋燒意麵	意麵.蛋 火鍋丸 白菜 肉絲	香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+紅蘿蔔絲+蛋	椰奶西米露	椰奶 西米露 芋頭圓 地瓜圓
8/25(五)			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花+魚丸		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
8/14(一)	清粥小菜	白飯 肉鬆 海苔 菜脯 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵 油蔥酥
8/28(一)			南瓜燒肉	南瓜+肉絲+油蔥酥		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			白蘿蔔香菇丸湯	白蘿蔔+香菇丸		
			時令水果	蘋果🍏 芭樂🍌		

園長核章:

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa