

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09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
9/01(五)	海鮮拉麵	海鮮拉麵 白菜 魚板 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	牛奶仙草凍	牛奶 仙草汁 八寶豆
9/15(五)			打拋豬肉	絞肉+四季豆+番茄+九層塔+蔥花		
9/23(五)			新鮮蔬菜	紅蘿蔔+蛋		
			百菇大骨湯	金針菇+秀珍菇+香菇+肉絲		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
9/04(一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	蝦米米粉湯	蝦米 肉絲 米粉 韭菜
9/18(一)			豬肉燴飯	空心菜+火鍋肉片+沙茶醬+蒜頭		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	火龍果🍉 柳橙🍊		
9/05(二)	鍋燒意麵	意麵 白菜 火鍋丸 蛋	麥片飯	米+麥片	紅豆薏仁湯	紅豆 薏仁
9/19(二)			香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+蛋+紅蘿蔔絲		
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	芭樂🍌 蘋果🍏		
9/06(三)	虱目魚粥	虱目魚肉 油蔥酥 薑絲 白飯	麥片飯	米+麥片	銀絲卷 麥茶	銀絲卷 麥茶
9/20(三)			豆薯蒸肉餅	豆薯+絞肉+蔥花+蒜頭+薑末+洋蔥		
			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🍌 芭樂🍌		
9/07(四)	水餃蛋花湯	水餃 白菜 油蔥酥 蛋	麥片飯	米+麥片	關東煮	白蘿蔔 黑輪 米血 貢丸
9/21(四)			清蒸虱目魚肉	虱目魚肉+薑絲+樹子		
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			白菜豬肝湯	白菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	火龍果🍉 柳橙🍊		
9/08(五)	皮蛋瘦肉粥	皮蛋 鹹蛋 肉絲 蔥花	芝麻飯	白飯+芝麻	肉燥拉麵	絞肉 拉麵 白菜 魚板
9/22(五)			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	牛番茄+蛋+蔥		
			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🍌		
9/11(一)	肉羹麵	肉絲 魚羹 柴魚片 關廟麵 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	水煮蛋 冬奶	水煮蛋 冬奶
9/25(一)			麻婆豆腐	豆腐+絞肉+豆瓣醬+蔥花		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	芭樂🍌 紅龍果🍉		
9/12(二)	蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	板條肉絲湯	板條 肉絲 韭菜 油蔥酥
9/26(二)			咖哩雞肉燴飯	咖哩塊+雞胸肉+洋蔥+馬鈴薯+紅蘿蔔		
			筍絲肉絲湯	筍絲+肉絲+蔥花		
			時令水果	蘋果🍏 火龍果🍉		
9/13(三)	雞蓉玉米粥	雞肉 玉米 白飯 蛋	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋 蔥花
9/27(三)			客家小炒	肉絲+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			紫菜蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花	慶生會	杯子蛋糕
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
9/14(四)	雲吞蛋花湯	雲吞 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜 關廟麵 油蔥酥
9/28(四)			粉蒸肉	芋頭丁+肉絲+蒸肉粉+蔥段		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	蘋果🍏 芭樂🍌		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計：Lisa