

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 113 年 01 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
1/02 (二)	吐司、牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	麥片飯	米+麥片		蝦米米粉湯	米粉 肉絲 蝦米 韭菜
1/16 (二)			麻婆豆腐	豆腐+絞肉+豆瓣醬+蔥花			
1/30 (二)			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇			
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸			
			時令水果	香蕉	柳丁		
1/03 (三)	滑蛋麵線	麵線 蛋	麥片飯	米+麥片		椰奶西米露	椰奶 西米露 地瓜圓 芋頭圓
1/17 (三)			醬爆肉絲	洋蔥+肉絲+蔥			
1/31 (三)			新鮮蔬菜	大白菜+香菇+扁魚+蝦米+紅蘿蔔絲			
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗			
			時令水果	橘子	番茄		
1/04 (四)	翡翠魚粥	白飯 菠菜 魷仔魚	麥片飯	米+麥片		鮮肉包 玉米濃湯	鮮肉包 玉米粒 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥. 蛋
1/18 (四)			油豆腐滷肉	絞肉+油豆腐+蒜頭+蔥			
			新鮮蔬菜	洋蔥+紅蘿蔔+蛋			
			大補湯	大補包+素鴨肉			
			時令水果	香蕉	蓮霧		
1/05 (五)	蘿蔔糕蛋花 湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	芝麻飯	飯+芝麻		榨菜肉絲麵	榨菜 肉絲 關廟麵
1/19 (五)			豬肉燴飯	肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭			
			百菇大骨湯	大骨+金針菇+秀珍菇+香菇			
			時令水果	柳丁	蘋果		
1/08 (一)	雞蓉玉米粥	白飯 雞肉 玉米 蛋	芝麻飯	飯+芝麻		鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋
1/22 (一)			蜜汁燒肉	蜜汁醬+絞肉+蔥+洋蔥			
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇			
			蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸			
			時令水果	番茄	蘋果		
1/09 (二)	肉羹麵	麵條 肉羹 筍絲 蛋	麥片飯	米+麥片		黑糖饅頭 冬奶	黑糖饅頭 冬瓜茶 牛奶
1/23 (二)			壽喜燒肉	肉片+金針菇+香菇+百頁豆腐			
			新鮮蔬菜	菜豆+木耳絲+紅蘿蔔			
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花			
			時令水果	柳丁	橘子		
1/10 (三)	清粥小菜	白飯 海苔肉鬆 菜脯蛋	鹹魚炒飯	鹹魚+肉絲+高麗菜+蛋+蔥花+洋蔥		擔仔麵	肉絲. 麵條 韭菜. 油蔥 酥 杯子蛋糕
1/24 (三)			味噌豆腐湯	味噌+豆腐+洋蔥丁+小魚乾			
			時令水果	蘋果	橘子		
					慶生會		
1/11 (四)	鍋燒意麵	意麵 白菜 火鍋丸 蛋	麥片飯	米+麥片		白木耳甜湯	白木耳 枸杞 紅棗 蓮子
1/25 (四)			紅燒獅子頭	肉丸+柴魚+醬油+洋蔥+太白粉			
			新鮮蔬菜	花椰菜+香菇			
			大頭菜香菇丸湯	大頭菜+香菇丸			
			時令水果	蓮霧	柳丁		
1/12 (五)	肉燥拉麵	拉麵 絞肉 白菜 魚板	芝麻飯	飯+芝麻		水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
1/26 (五)			三杯雞	雞腿肉+蒜頭+杏鮑菇+薑片+九層塔			
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪			
			冬瓜蛤蜊湯	白菜+豬肝+薑絲			
			時令水果	香蕉	蘋果		
1/15 (一)	蔬菜粥	白飯 香菇 高麗菜 紅蘿蔔絲	芝麻飯	飯+芝麻		綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
1/29 (一)			瓜仔肉	絞肉+醬瓜+蔥			
			新鮮蔬菜	高麗菜+秀針菇			
			白菜豬肝湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲			
			時令水果	香蕉	蘋果		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa