

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 02 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
2/01(四)	肉羹麵	關廟麵	麥片飯	米+麥片	醬燒小肉包	小肉包
2/15(四)	2/15 吐司	肉羹	木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+肉絲+榨菜絲	紫菜蛋花湯	紫菜
2/29(四)		筍絲	新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇		蔥花
		蛋	冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲		蛋
			時令水果	香蕉		
2/02(五)	翡翠魚粥	菠菜	芝麻飯	白飯+芝麻	榨菜肉絲麵	肉絲
2/16(五)		魷仔魚	滷肉車輪	絞肉+車輪+香菇		榨菜絲
		白飯	新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		關廟麵
			百菇大骨湯	大骨+金針菇+秀珍菇+香菇+肉絲		
			時令水果	火龍果		
2/05(一)	雞蓉玉米粥	雞肉	芝麻飯	白飯+芝麻	椰奶西米露	椰奶
2/19(一)		玉米	雙菇燒肉	香菇+杏鮑菇+洋蔥+肉絲+甜麵醬		西米露
		白飯	新鮮蔬菜	菠菜+香菇		芋頭圓
		蛋	金針肉絲湯	金針花+肉絲		地瓜圓
			時令水果	芭樂 蘋果		
2/06(二)	水餃蛋花湯	水餃	白飯	白飯	蝦米米粉湯	蝦米
2/20(二)		白菜	香腸炒飯	白飯+香腸絞肉+高麗菜+蛋+紅蘿蔔絲		肉絲
		蛋	白菜魚丸湯	白菜+魚丸		米粉
			時令水果	芭樂 蘋果		韭菜
2/07(三)	鍋燒意麵	鍋燒意麵	麥片飯	米+麥片	水煮蛋	蛋
2/21(三)		火鍋丸	滷味拼盤	肉絲+豆乾+海帶結+黑輪+貢丸	白菜魚丸湯	白菜
		白菜	新鮮蔬菜	綠花椰菜+香菇		小魚丸
		蛋	菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	橘子 芭樂		
	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕	麥片飯	米+麥片	芋泥包	芋泥包
2/22(四)		蛋	無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉	冬奶茶	冬瓜茶
		油蔥酥	新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		牛奶
		白菜	味噌豆腐湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	橘子 芭樂		
	皮蛋瘦肉粥	皮蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	肉燥拉麵	絞肉
2/23(五)		鹹蛋	壽喜燒肉	肉片+金針菇+秀珍菇+魚板		拉麵
		肉絲	新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		白菜
		蔥花	青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲		魚板
			時令水果	蘋果 番茄		
	吐司	草莓果醬	芝麻飯	白飯+芝麻	冬菜冬粉湯	冬菜
2/26(一)	牛奶	鮮奶吐司	麻婆豆腐	豆腐+絞肉+豆瓣醬+蔥花		肉絲
		牛奶	新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		貢丸
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		冬粉
			時令水果	芭樂 番茄		
	擔仔麵	肉絲	麥片飯	米+麥片	紅豆薏仁湯	紅豆
2/27(二)		韭菜	紅燒獅子頭	肉丸+柴魚+洋蔥+太白粉+醬油		薏仁
		蝦米	新鮮蔬菜	韭菜花+蛋		
		關廟麵	魷仔魚紫菜湯	魷仔魚+紫菜+蔥花		
			時令水果	蘋果		
	雲吞蛋花湯	雲吞	麥片飯	米+麥片	豆仁牛奶仙	八寶豆
2/17(六)		白菜	洋蔥雞柳	洋蔥+雞胸肉	草凍	仙草
		蛋	新鮮蔬菜	冬白菜+扁魚+金針菇+紅蘿蔔		牛奶
			大頭菜丸子湯	大頭菜+香菇丸		
			時令水果	蘋果		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa