


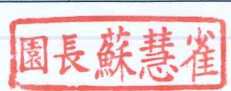


財團法人天主教方濟各會附設臺南市私立麻豆樂人幼兒園 113 年 03 月份幼生菜單
 ※本園餐點採兩週輪替方式進行(單週:每月 1.3.5 週、雙週:每月 2.4 週)。 ※本園一律使用國產豬
 ※餐點設計採少油、少鹽、少糖為烹飪的健康三大原則。 ※蔬菜、水果以季節性出產品為主。

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
3/01 (五)	皮蛋瘦肉粥	白飯 鹹蛋 皮蛋 肉絲 蔥花	芝麻飯	芝麻飯	麵線糊	紅麵線 筍絲 魚羹丸 木耳 扁魚
3/15 (五)			筍干燻肉	筍乾+肉絲+薑+蒜+蔥		
3/29 (五)			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+蛋+小魚丸+蔥花		
			時令水果	香蕉  芭樂		
3/04 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	芝麻飯	蝦米米粉湯	蝦米 肉絲 韭菜 米粉
3/18 (一)			麵筋滷肉	麵筋+肉絲		
			新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	蘋果  橘子 		
3/05 (二)	翡翠銀魚粥	菠菜 銀魚 白飯	古早味米粉	高麗菜+米粉+肉絲+蝦米+香菇+	綠豆薏仁湯	綠豆 大薏仁
3/19 (二)				紅蘿蔔絲+蛋		
			黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
3/06 (三)	肉羹麵	魚羹丸 關廟麵 筍絲	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	榨菜絲 拉麵 肉絲 蛋糕
3/20 (三)			洋蔥雞柳	洋蔥+雞胸肉		
			新鮮蔬菜	白花椰菜+秀珍菇		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+小魚乾+蔥花		
			時令水果	橘子  芭樂		
3/07 (四)	清粥小菜	白飯 海苔肉鬆 紅蘿蔔 蛋	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蔥花 蛋
3/21 (四)			滷味拼盤	肉絲+豆乾+海帶結+黑輪+貢丸		
			新鮮蔬菜	芹菜+豆皮+秀珍菇		
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲		
			時令水果	柳丁  蘋果 		
3/08 (五)	海鮮拉麵	拉麵 海鮮 白菜 魚板 蛋	芝麻飯	芝麻飯	擔仔麵	韭菜 肉絲 蛋 關廟麵
3/22 (五)			壽喜燒肉	肉片+金針菇+秀珍菇+魚板		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	蘋果  橘子 		
3/11 (一)	貢丸冬粉湯	冬粉 貢丸 油蔥酥	芝麻飯	芝麻飯	關東煮	白蘿蔔 香菇丸 黑輪 米血
3/25 (一)			醬爆肉絲	肉絲+醬料+金針菇		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲+蔥		
			時令水果	蘋果  柳丁 		
3/12 (二)	瓶條肉絲湯	瓶條 肉絲 韭菜 蝦米	麥片飯	米+麥片	虱目魚粥	白飯 虱目魚 蒜頭酥
3/26 (二)			客家小炒	肉絲+豆干+乾魷魚+豆蔞+芹菜		
			新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		
			雞肉瓜仔湯	醬瓜+雞胸肉+蔥段		
			時令水果	香蕉  柳丁 		
3/13 (三)	鍋燒意麵	意麵 香菇丸 白菜 肉絲	麥片飯	米+麥片	木耳養生湯	白木耳 紅棗 蓮子 枸杞
3/27 (三)			雙菇燒豆腐	豆腐+香菇+杏鮑菇+洋蔥+肉絲		
			新鮮蔬菜	番茄+蛋+蔥+豆腐		
			大頭菜湯	大頭菜+香菇丸		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
3/14 (四)	蔬菜蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	奶黃包 冬奶	奶黃包 冬奶
3/28 (四)			蒼蠅頭	絞肉+韭菜花+豆鼓+蒜頭		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	柳丁  蘋果 		

園長核章:



餐點設計: Lisa