

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 04 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
4/01 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	飯+芝麻	榨菜肉絲麵	榨菜絲 關廟麵 肉絲
4/15 (一)			麵筋滷肉	麵筋+肉絲		
4/29 (一)			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
4/02 (二)	肉燥拉麵	白菜 拉麵 肉絲 蛋	麥片飯	米+麥片	綠豆薏仁湯	綠豆 大薏仁
4/16 (二)			壽喜燒肉	肉片+香菇+百頁豆腐+秀珍菇+蔥花		
4/30 (二)			新鮮蔬菜	韭菜花+蛋		
			紫菜蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
4/03 (三)	蔬菜肉絲粥	高麗菜 肉絲 蛋	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋
4/17 (三)			三杯雞	雞腿丁+杏鮑菇+九層塔+薑		
			新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		
			豬血湯	豬血+酸菜絲+韭菜		
			時令水果	香蕉  木瓜 	生日蛋糕	杯子蛋糕
4/18 (四)	酸辣湯餃	筍絲 豆腐 木耳 水餃 蛋	麥片飯	米+麥片	蝦米肉絲米 粉湯	蝦米 肉絲 韭菜 米粉
			蒼蠅頭	絞肉+韭菜花+豆鼓+蒜頭		
			新鮮蔬菜	番茄+蛋+豆腐		
			金草肉絲湯	金針菇+肉絲		
			時令水果	橘子  番茄 		
4/19 (五)	鍋燒意麵	意麵 火鍋丸 白菜 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	西瓜  蘋果 		
4/08 (一)	滑蛋細麵	細麵 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	豆仁牛奶仙 草凍	仙草汁 八寶豆 牛奶
4/22 (一)			木耳榨菜肉絲	肉絲+木耳+榨菜絲+蔥花		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇		
			白菜魚丸湯	白菜+魚丸		
			時令水果	芭樂  蘋果 		
4/09 (二)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲	麥片飯	米+麥片	擔仔麵	韭菜 肉絲 關廟麵 蛋
4/23 (二)			豬肉燴飯	豬肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭		
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲		
			時令水果	蘋果  柳丁 		
4/10 (三)	海鮮拉麵	拉麵 海鮮 白菜 魚板 蛋	麥片飯	米+麥片	芋泥包 牛奶	芋泥包 牛奶
4/24 (三)			油豆腐滷肉	油豆腐+絞肉+油蔥酥		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			豆腐味噌湯	豆腐+小魚乾+味噌+蔥花		
			時令水果	番茄  香蕉 		
4/11 (四)	翡翠魷仔魚粥	白飯 菠菜 魷仔魚 肉絲	麥片飯	米+麥片	麵線糊	紅麵線 魚羹丸 木耳 扁魚 筍絲
4/25 (四)			滷味拼盤	肉絲+豆乾+海帶結+黑輪+香菇丸		
			新鮮蔬菜	冬白菜+香菇+扁魚		
			大頭菜湯	大頭菜+香菇丸		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
4/12 (五)	雲吞羹	雲吞 筍絲 蔥花 蛋	香腸炒飯	白飯+香腸絞肉+高麗菜+蛋+紅蘿蔔絲	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋
4/26 (五)			食蔬養生菇湯	香菇+高麗菜+秀珍菇+肉絲		
			時令水果	西瓜  蘋果 		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa