

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 05 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
5/02 (四)	水餃羹	水餃 筍絲 蛋	麥片飯	米+麥片	米粉肉絲湯	米粉 肉絲 韭菜 油蔥酥
5/16 (四)			麻婆豆腐	絞肉+豆腐+豆瓣醬+蔥		
5/30 (四)			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇		
			紫菜魚丸湯	紫菜+魚丸+蛋花		
			時令水果	西瓜	蘋果	
5/03 (五)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 肉絲 鹹蛋 蔥	芝麻飯	米+芝麻	玉米濃湯	玉米粒 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 蛋
5/17 (五)			打拋豬肉	絞肉+四季豆+番茄+九層塔+蔥		
5/31 (五)			新鮮蔬菜	絲瓜+蛋		
			白菜豬肝湯	白菜+豬肝		
			時令水果	蘋果	西瓜	
5/06 (一)	肉羹麵	肉羹丸 關廟麵 柴魚片 蛋	芝麻飯	米+芝麻	紅豆薏仁湯	紅豆 大薏仁
5/20 (一)			蜜汁燒肉	蜜汁醬+肉絲+金針菇+蔥花		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	香蕉	蘋果	
5/07 (二)	雲吞蛋花湯	雲吞 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 白菜
5/21 (二)			鹹魚炒飯	鹹魚+高麗菜+紅蘿蔔絲+肉絲+蛋		
			鮮蔬菇菇湯	高麗菜+紅蘿蔔+秀珍菇+金針菇		
			時令水果	小番茄		
5/08 (三)	擔仔麵	關廟麵 韭菜 蝦米 肉絲	麥片飯	米+麥片	牛奶仙草凍	牛奶 仙草汁 八寶豆 杯子蛋糕
5/22 (三)			壽喜燒肉	肉片+金針菇+秀珍菇+魚板		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲		
			時令水果	蘋果	小玉	
5/09 (四)	魚片粥	虱目魚肉 白飯 芹菜 薑絲 蒜頭酥	麥片飯	米+麥片	水煎包 紫菜蛋花湯	水煎包 紫菜 蔥花 蛋
5/23 (四)			客家小炒	豆干+絞肉+乾魷魚+豆鼓+蒜頭+芹菜		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋+紅蘿蔔絲		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋		
			時令水果	蘋果	香蕉	
5/10 (五)	鍋燒意麵	火鍋丸 白菜 肉絲 意麵 蛋	芝麻飯	米+芝麻	香菇肉燥拉麵	絞肉 拉麵 香菇 白菜
5/24 (五)			紅燒獅子頭	肉丸+柴魚+太白粉+醬油		
			新鮮蔬菜	冬白菜+扁魚+金珍菇+紅蘿蔔		
			花瓜雞肉湯	花瓜+雞胸肉		
			時令水果	芭樂	蘋果	
5/13 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	米+芝麻	雞蓉玉米粥	雞肉 玉米 白飯 蛋
5/27 (一)			木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+榨菜絲+肉絲+蔥		
			新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	蘋果	木瓜	
5/14 (二)	蔬菜肉絲粥	高麗菜 白飯 肉絲 蔥花	高麗菜炒米粉	米粉+高麗菜+肉絲+香菇+蝦米+蛋	椰奶西米露	椰奶 西米露 芋頭圓 地瓜圓
5/28 (二)			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+魚丸+蛋+蔥花		
			時令水果	香蕉		
5/15 (三)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	豆沙包 冬奶	豆沙包 冬瓜 牛奶
5/29 (三)			肉絲炒雙菇	肉絲+杏鮑菇+香菇+蠔油+蔥花		
			新鮮蔬菜	茼蒿菜+魷仔魚		
			蛤蜊冬瓜湯	蛤蜊+冬瓜+薑絲		
			時令水果	蘋果	芭樂	

園長核章：

餐點設計:Lisa

園長蘇慧雀