

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 06 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
6/03 (一)	肉羹麵	筍絲 肉羹丸 關廟麵	芝麻飯	米+芝麻	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
6/17 (一)			滷肉車輪	絞肉+車輪+香菇		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸		
			時令水果	西瓜	蘋果	
6/04 (二)	翡翠銀魚粥	菠菜 銀魚 白飯 蛋	麥片飯	米+麥片	關東煮	白蘿蔔 黑輪 米血 貢丸
6/18 (二)			客家小炒	肉絲+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			白菜魚丸湯	白菜+魚丸		
			時令水果	蘋果	西瓜	
6/05 (三)	清粥小菜	清粥 海苔肉鬆 菜脯 蛋	麥片飯	米+麥片	冬菜冬粉湯	冬菜 肉絲 貢丸 冬粉 芹菜
6/19 (三)			海產粥	虱目魚肉+肉絲+蛤蜊+麻筍+香菇+蟹 肉棒+芹菜+蒜頭酥		
			時令水果	香蕉		
6/06 (四)	鍋燒意麵	意麵 火鍋丸 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	豆沙包 冬奶	芋泥包 冬瓜茶 牛奶
6/20 (四)			香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+蛋+蔥+紅蘿蔔絲		
			瓜仔雞肉湯	花瓜+雞胸肉		
			時令水果	小番茄		
6/07 (五)	雞蓉玉米粥	白飯 雞肉 玉米 蛋	芝麻飯	米+芝麻	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋
6/21 (五)			壽喜燒	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+蔥花		
			新鮮蔬菜	絲瓜+蛋		
			冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲+薑絲		
			時令水果	蘋果		
6/24 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	米+芝麻	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 白菜
			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+蔥花		
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			青菜豆腐湯	白菜+豆腐		
			時令水果	西瓜		
6/11 (二)	蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵
6/25 (二)			木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+榨菜絲+肉絲+蔥		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	芭樂		
6/12 (三)	蔬菜肉絲粥	白飯 肉絲 高麗菜	麥片飯	米+麥片	醬燒小肉包 紫菜蛋花湯	醬燒小肉包 紫菜 蔥花 蛋
6/26 (三)			肉絲炒雙菇	肉絲+杏鮑菇+香菇+蠔油		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇		
			花生大骨湯	大骨+花生+玉米粒+香菇+紅蘿蔔		
			時令水果	蘋果		
6/13 (四)	海鮮拉麵	海鮮 拉麵 白菜 魚板 蛋	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 蛤蜊 芹菜 肉絲
6/27 (四)			咖哩雞肉燴飯	雞胸肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩塊		
			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+魚丸+蛋+蔥花		
			時令水果	香蕉		
6/14 (五)	滑蛋肉絲鹹粥	白飯 肉絲 蔥花 蛋	芝麻飯	米+芝麻	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
6/28 (五)			麻婆豆腐	絞肉+豆腐+豆瓣醬+蔥		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	西瓜		

園長核章：

餐點設計:Lisa

園長蘇慧蓮