

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07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
7/01(一)	滑蛋麵線	麵線 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	海鮮拉麵	拉麵 白菜 魚板 蛋
7/15(一)			麵筋滷肉	肉絲+麵筋+香菇		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花+魚丸		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
7/02(二)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲 蔥花	燕麥飯	米+燕麥	香菇丸冬粉 湯	香菇丸 肉絲 冬粉
7/16(二)			壽喜燒	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐		
			新鮮蔬菜	絲瓜+蛋		
			大黃瓜香菇湯	大黃瓜+花枝丸		
			時令水果	紅龍果🍎 香蕉🍌		
7/03(三)	水餃蛋花湯	油蔥酥 水餃 白菜 蛋	燕麥飯	米+燕麥	奶黃包 冬瓜奶	奶黃包 冬瓜奶
7/17(三)			麻婆豆腐	絞肉+豆腐+豆瓣醬+蔥花		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			豆薯蛋花湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	芭樂🍌 蘋果🍏		生日蛋糕
						杯子蛋糕
7/04(四)	雲吞羹	雲吞 筍絲 蔥花 蛋	燕麥飯	米+燕麥	味噌拉麵	白菜 拉麵 魚板 肉絲 味噌
7/18(四)			筍干爌肉	肉絲+筍乾+薑+蔥		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	香蕉🍌 芭樂🍌		
7/05(五)	蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜	白飯	白飯	芋香西米露	椰奶 西米露 芋頭圓 地瓜圓
7/19(五)			海產粥	虱目魚肉+肉絲+蛤蜊+香菇+麻筍 +蟹肉棒+芹菜+蒜頭酥		
			時令水果	火龍果🍎 木瓜🍌		
7/08(一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶 吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	紅豆薏仁	紅豆 薏仁
7/22(一)			蜜汁燒肉	蜜汁醬+肉絲+金針菇		
			新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇		
			豆腐味噌湯	小魚乾+豆腐+柴魚+味噌+蔥花		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
7/09(二)	滑蛋肉粥	肉絲 蔥花 白飯 蛋	燕麥飯	米+燕麥	擔仔麵	關廟麵 油蔥酥 韭菜 肉絲 蛋
7/23(二)			洋蔥雞柳	洋蔥+雞胸肉		
			新鮮蔬菜	韭菜花+黑輪		
			青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+青蒜		
			時令水果	芭樂🍌 火龍果🍎		
7/10(三)	肉羹麵	肉羹丸 筍絲 麵	燕麥飯	米+燕麥	醬燒小肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蔥花 蛋
7/24(三)			滷味拼盤	海帶結+黑輪+香菇丸+肉絲+豆乾		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇		
			新加坡肉骨茶湯	肉絲+秀珍菇+貢丸+肉骨茶包+蒜頭+金針菇		
			時令水果	火龍果🍎 木瓜🍌		
7/11(四)	雞蓉玉米粥	玉米 雞肉 蔥花 白飯	燕麥飯	米+燕麥	關東煮	白蘿蔔 米血 黑輪 貢丸
			火腿肉絲炒飯	火腿+肉絲+高麗菜+蛋+紅蘿蔔絲		
			豬血湯	豬血+韭菜+酸菜絲		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
7/12(五)	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 肉絲 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸 油蔥酥
			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	蘋果🍏 芭樂🍌		

園長核章：

餐點設計:Lisa

園長蘇慧蓮