

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 08 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
8/01(四)	8/1 吐司. 牛奶 皮蛋瘦肉粥	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶 白飯. 皮蛋 鹹蛋. 肉絲	燕麥飯	米+燕麥	蝦米米粉湯	米粉 蝦米 韭菜 肉絲
8/15(四)			瓜仔肉末	醬瓜+絞肉+蔥花		
8/29(四)			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
8/02(五)	擔仔麵	肉絲 韭菜 蝦米 關廟麵	芝麻飯	白飯+芝麻	台式鹹粥	白飯 高麗菜 肉絲 蝦米
8/16(五)			蜜汁燒肉	蜜汁醬+肉絲+洋蔥		
8/30(五)			新鮮蔬菜	韭菜花+蛋		
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	火龍果🍉 香蕉🍌		
8/05(一)	滑蛋麵線	麵線 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
8/19(一)			油豆腐滷肉	絞肉+油豆腐		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	芭樂🍌 蘋果🍏		
8/06(二)	香菇肉燥拉麵	香菇 肉絲 拉麵 白菜	燕麥飯	米+燕麥	地瓜包 冬奶	地瓜包 冬瓜 牛奶
8/20(二)			滷味拼盤	肉絲+豆乾+海帶結+黑輪+香菇丸		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			白菜豬肝湯	白菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	香蕉🍌 芭樂🍌		
8/07(三)	翡翠銀魚粥	菠菜 魷仔魚 肉絲 白飯	豆菜麵	豆菜麵+醬油	水煮蛋 白菜魚丸湯 生日蛋糕	蛋 白菜 小魚丸 杯子蛋糕
8/21(三)			肉羹	肉絲+魚羹丸+木耳絲+金針菇+筍絲		
			時令水果	火龍果🍉 木瓜🍌		
8/08(四)	肉羹麵	筍絲 肉羹丸 油麵	燕麥飯	米+燕麥	鮪魚玉米粥	白飯 鮪魚 玉米粒 雞蛋
8/22(四)			醬燒雞肉	雞肉+洋蔥+蒜頭+壽喜燒醬+蔥段		
			新鮮蔬菜	牛番茄+蛋+豆腐		
			青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
8/09(五)	水餃蛋花湯	水餃 蛋 白菜 油蔥酥	芝麻飯	白飯+芝麻	麵線糊	紅麵線 筍絲 魚羹丸 木耳 扁魚
8/23(五)			壽喜燒	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+柴魚		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	芭樂🍌 火龍果🍉		
8/12(一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	板條肉絲湯	板條 肉絲 韭菜 油蔥酥
8/26(一)			沙茶炒肉絲	肉絲+洋蔥+沙茶醬		
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			味噌豆腐湯	味噌+豆腐+小魚乾+蔥花		
			時令水果	紅龍果🍉 木瓜🍌		
8/13(二)	鍋燒意麵	意麵. 蛋 火鍋丸 白菜 肉絲	香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+紅蘿蔔絲+蛋	豆奶牛奶仙 草凍	仙草汁 八寶豆 牛奶
8/27(二)			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花+魚丸		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
8/14(三)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	燕麥飯	米+燕麥	高麗菜包 紫菜蛋花湯	高麗菜包 紫菜 蛋 蔥花
8/28(三)			車輪滷肉	絞肉+車輪+油蔥酥		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			白蘿蔔香菇丸湯	白蘿蔔+香菇丸		
			時令水果	蘋果🍏 芭樂🍌		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa