

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09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。

※本校(園)一律使用國產豬

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
9/02(一)	雲吞蛋花湯	雲吞 白菜 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	肉燥拉麵	絞肉 拉麵 白菜 魚板
9/16(一)			麵筋滷肉	麵筋+肉絲+香菇		
9/30(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	香蕉🍌 蘋果🍏		
9/03(二)	雞蓉玉米粥	雞肉 玉米 白飯 蛋	麥片飯	米+麥片	椰奶西米露	椰奶 西米露 芋頭圓 地瓜圓
			豬肉燴飯	空心菜+火鍋肉片+沙茶醬+蒜頭		
			白菜魚丸湯	白菜+小魚丸		
			時令水果	火龍果🍉 柳橙🍊		
9/04(三)	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 白菜 火鍋丸 蛋	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蛋 蔥花
9/18(三)			醬爆肉絲	香菇+肉絲+蔥段		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			粉絲肉絲湯	肉絲+冬粉+冬菜		
			時令水果	芭樂🍏 蘋果🍏		
9/05(四)	清粥小菜	白粥 海苔肉鬆 菜脯 蛋	麥片飯	米+麥片	關東煮	白蘿蔔 黑輪 米血 貢丸
9/19(四)			蒼蠅頭	絞肉+韭菜花+豆鼓+蒜頭		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇		
			山藥養身湯	山藥+肉絲+大骨		
			時令水果	香蕉🍌 芭樂🍏		
9/06(五)	水餃蛋花湯	水餃 白菜 油蔥酥 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	海鮮粥	白飯 蛤蜊 蟹肉棒 肉絲
9/20(五)			打拋豬肉	絞肉+四季豆+番茄+九層塔+蔥花		
			新鮮蔬菜	綠花椰菜+香菇		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	火龍果🍉 柳橙🍊		
9/09(一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	香菇丸冬粉 湯	香菇丸 肉絲 冬粉
9/23(一)			麻婆豆腐	豆腐+絞肉+豆瓣醬+蔥花		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
9/10(二)	肉羹麵	肉絲 魚羹 柴魚片 關廟麵 蛋	麥片飯	白飯+芝麻	紅豆薏仁湯	紅豆 大薏仁
9/24(二)			車輪滷肉	車輪+絞肉+花瓜		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	芭樂🍏 紅龍果🍉		
9/11(三)	蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	古早味炒米粉	高麗菜+肉絲+蝦米+香菇+紅蘿蔔絲 +米粉	板條肉絲湯 慶生會	板條 肉絲 韭菜 生日蛋糕 杯子蛋糕
9/25(三)			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	蘋果🍏 火龍果🍉		
9/12(四)	滑蛋粥	白飯 肉絲 高麗菜 蛋 蔥花	麥片飯	米+麥片	蔥肉餡餅	蔥肉餡餅 冬瓜茶
9/26(四)			客家小炒	肉絲+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
			新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			紫菜蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
9/13(五)	海鮮拉麵	海鮮 拉麵 白菜 魚板 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵 油蔥酥
9/27(五)			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	蘋果🍏 芭樂🍏		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計：Lisa