

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 11 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
11/01 (五)	肉羹麵	關廟麵 肉羹 筍絲 蛋	麥片飯	米+麥片	蝦米米粉湯	米粉 肉絲 蝦米 韭菜
11/15 (五)			豬肉燴飯	肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭		
11/29 (五)			菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	香蕉  水梨 		
11/04 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	麥片飯	米+麥片	紅豆薏仁湯	紅豆 薏仁
11/18 (一)			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+香菇		
			新鮮蔬菜	大白菜+香菇+扁魚+蝦米+紅蘿蔔絲		
			白菜豆腐湯	白菜+豆腐+蛋		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
11/05 (二)	什錦肉絲麵	關廟麵 肉絲 蝦米 韭菜	芝麻飯	飯+芝麻	海鮮粥	白飯 蛤蜊 肉絲 芹菜
11/19 (二)			肉絲炒雙菇	肉絲+杏鮑菇+香菇+蠔油+蔥花		
			新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			貢丸粉絲湯	冬粉+貢丸+肉絲		
			時令水果	蘋果  芭樂 		
11/06 (三)	玉米雞肉粥	白飯 雞肉 玉米粒 蛋 蔥花	芝麻飯	飯+芝麻	銀絲卷 冬奶	銀絲卷 冬瓜茶 牛奶
11/20 (三)			粉蒸肉	芋頭丁+絞肉+蒸肉粉+蔥花		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			蛤蜊冬瓜湯	蛤蜊+冬瓜+薑絲		
			時令水果	水梨  蘋果 		
11/07 (四)	蘿蔔糕蛋花 湯	蘿蔔糕 小白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	肉燥拉麵	絞肉 拉麵 白菜 魚板
11/21 (四)			壽喜燒	肉片+香菇+秀珍菇+百頁豆腐+壽喜燒醬		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			蘿蔔香菇丸湯	白蘿蔔+香菇丸		
			時令水果	芭樂  香蕉 		
11/08 (五)	翡翠銀魚粥	菠菜 魷仔魚 肉絲 白飯	麥片飯	米+麥片	水煮蛋 紫菜蛋花湯	蛋 紫菜 蛋花
11/22 (五)			香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+蛋+紅蘿蔔絲		
			蔬菜什錦湯	高麗菜+香菇+肉絲		
			時令水果	蘋果  柳橙 		
11/11 (一)	滑蛋麵線	蛋 麵線	麥片飯	米+麥片	擔仔麵	肉絲 麵條 韭菜 油蔥酥
11/25 (一)			小烏蛋滷肉	小烏蛋+絞肉+香菇+油蔥酥		
			新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+小魚乾+蔥花		
			時令水果	芭樂  柳橙 		
11/12 (二)	榨菜肉絲麵	榨菜絲 關廟麵 肉絲	芝麻飯	飯+芝麻	牛奶仙草凍	仙草汁 牛奶 八寶豆
11/26 (二)			滷味拼盤	肉絲+豆乾+海帶結+黑輪+香菇丸		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇		
			虱目魚湯	虱目魚+芹菜+肉絲+蒜頭酥		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
11/13 (三)	水餃蛋花湯	水餃 小白菜 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	麵線糊 生日蛋糕	雞絲麵 扁魚.魚羹 筍絲.蛋 杯子蛋糕 生日蛋糕
11/27 (三)			三杯雞	雞腿丁+杏鮑菇+九層塔+薑片		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			山藥肉絲湯	山藥+肉絲+大骨		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
11/14 (四)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲	麥片飯	飯+麥片	鮮肉包 白菜魚丸湯	鮮肉包 白菜 小魚丸
11/28 (四)			麻婆豆腐	絞肉+豆腐+豆瓣醬+蒜頭+蔥花		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			豬血湯	豬血+韭菜+蔥花+酸菜絲		
			時令水果	水梨  蘋果 		

園長核章：  餐點設計：Lisa