

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 12 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
12/02 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	飯+芝麻	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 魚板 白菜
12/16 (一)			木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+肉絲+榨菜絲		
12/30 (一)			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			豆腐味噌湯	小魚乾+豆腐+味噌+柴魚+蔥花		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
12/03 (二)	滑蛋肉絲粥	白飯 肉絲 蛋	麥片飯	米+麥片	椰奶西米露	椰奶 西米露 地瓜圓 芋頭圓
12/17 (二)			糖醋肉	粗肉絲+杏鮑菇+醬油+糖+蕃茄醬		
12/31 (二)			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	蘋果🍏 柳丁🍊		
12/04 (三)	雲吞蛋花湯	雲吞 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	台式鹹粥	白飯 高麗菜 大骨湯 蝦米 肉絲
12/18 (三)			壽喜燒肉	肉片+香菇+百頁豆腐+秀珍菇+蔥花		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
12/05 (四)	鍋燒意麵	意麵 香菇丸 白菜 肉絲	高麗菜炒米粉	高麗菜+米粉+肉絲+蝦米+香菇+蛋	蔥肉餡包 紫菜蛋花湯	蔥肉餡包 紫菜 蛋 蔥花
12/19 (四)			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	橘子🍊 香蕉🍌		
12/06 (五)	香菇肉燥拉麵	香菇 拉麵 絞肉 白菜	芝麻飯	飯+芝麻	關東煮	白蘿蔔 香菇丸 黑輪 米血
12/20 (五)			雙菇燒豆腐	豆腐+香菇+杏鮑菇+洋蔥+肉絲+蔥		
			新鮮蔬菜	綠花椰菜+香菇		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	柳丁🍊 蘋果🍏		
12/09 (一)	貢丸冬粉湯	冬粉 貢丸 油蔥酥	芝麻飯	飯+芝麻	綠豆薏仁湯	綠豆 大薏仁
12/23 (一)			麵筋滷肉	麵筋+絞肉+香菇		
			新鮮蔬菜	冬白菜+香菇+扁魚+蝦米+紅蘿蔔絲		
			青菜豆腐湯	小白菜+豆腐+蛋		
			時令水果	蘋果🍏 橘子🍊		
12/10 (二)	雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	米粉肉絲湯	米粉 肉絲 韭菜 蝦米
12/24 (二)			客家小炒	絞肉+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
			新鮮蔬菜	韭菜花+雞蛋		
			冬菜粉絲湯	冬粉+肉絲+冬菜+薑絲		
			時令水果	蘋果🍏 柳丁🍊		
12/11 (三)	清粥小菜	白粥 肉鬆海苔 菜脯 蛋	麥片飯	米+麥片	芝麻包 冬瓜茶 生日蛋糕	芝麻包 冬瓜茶 杯子蛋糕 生日蛋糕
12/25 (三)			油豆腐滷肉	油豆腐+絞肉+香菇		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲+蔥		
			時令水果	香蕉🍌 柳丁🍊		
12/12 (四)	肉羹麵	麵條 魚羹丸 筍絲 肉絲 柴魚片	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 蛤蜊 肉絲 芹菜
12/26 (四)			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	番茄+蛋+蔥		
			養生時蔬湯	高麗菜+紅蘿蔔+洋蔥+香菇+蔥		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
12/13 (五)	玉米濃湯餃	玉米粒 玉米醬 水餃 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵
12/27 (五)			咖哩雞肉燴飯	雞肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥+咖哩塊		
			大頭菜貢丸湯	大頭菜+貢丸		
			時令水果	柳丁🍊 蘋果🍏		

園長核章： **園長蘇慧雀** 餐點設計: Lisa