

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 114 年 01 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)。 ※本園一律使用國產豬
 ※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
1/02 (四) 1/16 (四)	鍋燒意麵	意麵 白菜 火鍋丸 蛋	麥片飯	米+麥片		醬燒小肉包 玉米濃湯	醬燒小肉包 玉米粒 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥. 蛋
油豆腐滷肉			絞肉+油豆腐+蒜頭				
新鮮蔬菜			油菜+秀珍菇				
大補湯			大補包+素鴨肉				
時令水果			香蕉	柳丁			
1/03 (五) 1/17 (五)	瓶條肉絲湯	瓶條肉絲 蝦米 韭菜	芝麻飯	飯+芝麻		水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
壽喜燒肉			肉片+金針菇+香菇+百頁豆腐				
新鮮蔬菜			豆芽菜+韭菜				
百菇大骨湯			大骨+金針菇+秀珍菇+香菇+肉絲				
時令水果			橘子	番茄			
1/06 (一) 1/20 (一)	滑蛋麵線	麵線 枸杞 蛋	芝麻飯	飯+芝麻		綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
麵筋滷肉			麵筋+絞肉+香菇				
新鮮蔬菜			大白菜+香菇+扁魚+蝦米+紅蘿蔔絲				
金針肉絲湯			金針花+肉絲				
時令水果			香蕉	蓮霧			
1/07 (二) 1/21 (二)	雞蓉玉米粥	白飯 雞肉 玉米 蛋	麥片飯	米+麥片		榨菜肉絲麵	榨菜 肉絲 關廟麵
無骨雞排			雞胸肉+地瓜粉				
新鮮蔬菜			菠菜+香菇				
魚丸羹			魚羹丸+筍絲+木耳絲+金針菇+蛋花				
時令水果			柳丁	蘋果			
1/08 (三) 1/22 (三)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片		鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋花 杯子蛋糕
洋蔥雞柳			洋蔥+雞胸肉+蔥花				
新鮮蔬菜			花椰菜+秀珍菇				
蘿蔔貢丸湯			白蘿蔔+貢丸				
時令水果			番茄	蘋果			
1/09 (四) 1/23 (四)	肉羹麵	麵條 肉羹丸 筍絲 蛋	麥片飯	米+麥片		蔥肉餡餅 白菜小魚丸湯	蔥肉餡餅 白菜 小魚丸
蜜汁燒肉			蜜汁醬+絞肉+蔥+洋蔥				
新鮮蔬菜			菜豆+木耳絲+紅蘿蔔				
豆薯蛋花湯			豆薯+蛋+蔥花				
時令水果			柳丁	橘子			
1/10 (五) 1/24 (五)	翡翠銀魚粥	白飯 肉絲 菠菜 魷仔魚	香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+紅蘿蔔絲+洋蔥		蝦米米粉湯	米粉 肉絲 蝦米 韭菜
味噌豆腐湯			味噌+豆腐+洋蔥丁+小魚乾				
時令水果			蘋果	橘子			
1/13 (一)	吐司、牛奶	草莓果醬 鮮奶 吐司 牛奶	芝麻飯	飯+芝麻		白木耳甜湯	白木耳 枸杞 紅棗 蓮子
瓜仔肉			絞肉+醬瓜+小烏蛋				
新鮮蔬菜			高麗菜+秀針菇				
大頭菜香菇丸湯			大頭菜+香菇丸				
時令水果			蓮霧	柳丁			
1/14 (二)	肉燥拉麵	拉麵 絞肉 白菜 魚板	麥片飯	米+麥片		擔仔麵	肉絲 麵條 韭菜 油蔥酥
紅燒獅子頭			肉丸+柴魚+醬油+洋蔥+太白粉				
新鮮蔬菜			小黃瓜+黑輪				
白菜豬肝湯			白菜+豬肝+薑絲				
時令水果			香蕉	蘋果			
1/15 (三)	清粥小菜	白飯 海苔肉鬆 醬油蛋	麥片飯	米+麥片		海鮮粥	白飯 蛤蜊 肉絲 蟹肉棒 芹菜
三杯雞			雞腿肉+蒜頭+杏鮑菇+薑片+九層塔				
新鮮蔬菜			洋蔥+蛋				
冬瓜蛤蜊湯			冬瓜+蛤蜊+薑絲				
時令水果			香蕉	蘋果			

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計: Lisa