

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 03 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
3/03 (一)	吐司	草莓果醬	芝麻飯	白飯+芝麻	綠豆薏仁湯	綠豆
3/17 (一)	牛奶	鮮奶吐司	小烏蛋滷肉	小烏蛋+絞肉+花瓜		大薏仁
3/31 (一)		牛奶	新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			魷仔魚紫菜蛋花湯	紫菜+蛋+魷仔魚+蔥花		
			時令水果	蘋果  橘子 		
3/04 (二)	肉燥拉麵	拉麵	麥片飯	米+麥片	台式鹹粥	白飯
3/18 (二)		絞肉	蔥爆豬肉	粗肉絲+洋蔥+蔥段		高麗菜
		白菜板	新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇		蝦米
		魚板	冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		肉絲
			時令水果	蘋果  芭樂 		大骨湯
3/05 (三)	清粥小菜	白飯	古早味米粉	高麗菜+米粉+肉絲+蝦米+香菇+	蝦米米粉湯	蝦米
3/19 (三)		海苔肉鬆		紅蘿蔔絲+蛋		肉絲
		菜脯蛋	黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸	慶生會	韭菜
			時令水果	柳丁  蘋果 		米粉
3/06 (四)	肉羹麵	麵條	麥片飯	米+麥片	奶黃包	奶黃包
3/20 (四)		肉羹	無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉	冬奶	冬瓜茶
		筍絲	新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		牛奶
		蛋	豆腐味噌湯	豆腐+味噌+小魚乾+蔥花		
			時令水果	橘子  芭樂 		
3/07 (五)	翡翠銀魚粥	菠菜	芝麻飯	白飯+芝麻	關東煮	白蘿蔔
3/21 (五)		白飯	馬鈴薯燉肉	粗肉絲+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥		黑輪
		肉絲	新鮮蔬菜	白花椰菜+秀珍菇		米血
		魷仔魚	山藥肉絲湯	山藥+肉絲+大骨湯		貢丸
			時令水果	柳丁  蘋果 		
3/10 (一)	滑蛋麵線	麵線	芝麻飯	白飯+芝麻	木耳養生湯	白木耳
3/24 (一)		枸杞	沙茶炒肉絲	肉絲+洋蔥+沙茶醬		紅棗
		蛋花	新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		蓮子
			肉骨茶湯	肉絲+金針菇+香菇+蒜頭+肉骨茶包+貢丸		枸杞
			時令水果	蘋果  橘子 		
3/11 (二)	雞蓉玉米粥	白飯	麥片飯	米+麥片	擔仔麵	關廟麵
3/25 (二)		雞肉	車輪滷肉	車輪+絞肉+香菇		肉絲
		玉米蛋	新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		韭菜
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		蛋
			時令水果	蘋果  柳丁 		
3/12 (三)	版條肉絲湯	版條	麥片飯	米+麥片	高麗菜包	高麗菜包
3/26 (三)		肉絲	壽喜燒肉	肉片+金針菇+秀珍菇+百頁豆腐	紫菜蛋花湯	紫菜
		韭菜	新鮮蔬菜	番茄+蛋+蔥+豆腐		蛋花
		蝦米	雞腿肉瓜仔湯	醬瓜+雞腿肉+薑		蔥花
			時令水果	芭樂  柳丁 		
3/13 (四)	鍋燒意麵	意麵	麥片飯	米+麥片	鮭魚玉米粥	白飯
3/27 (四)		香菇丸	咖哩雞肉燴飯	雞胸肉+馬鈴薯+洋蔥+紅蘿蔔+咖哩塊		鮭魚罐
		白菜	大頭菜湯	大頭菜+香菇丸		玉米粒
		肉絲	時令水果	芭樂  蘋果 		洋蔥
3/14 (五)	蔬菜蘿蔔糕湯	蘿蔔糕	芝麻飯	白飯+芝麻	冬菜冬粉湯	冬粉
3/28 (五)		油蔥酥	蒼蠅頭	絞肉+韭菜花+豆鼓+蒜頭		肉絲
		白菜	新鮮蔬菜	芹菜+豆干+香菇		冬菜
		蛋	豬血湯	豬血+酸菜絲+韭菜		貢丸
			時令水果	柳丁  蘋果 		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa