

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 04 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
4/01 (二)	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	榨菜絲 關廟麵 肉絲
4/15 (二)			油豆腐滷肉	絞肉+油豆腐+蒜頭酥		
4/29 (二)			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	蘋果  橘子 		
4/02 (三)	蔬菜肉絲粥	高麗菜 肉絲 蛋	麥片飯	米+麥片	芝麻包 冬奶	芝麻包 冬瓜茶 牛奶
4/16 (三)			海產粥	肉絲+蛤蜊+蟹肉棒+香菇+筍絲+魚丸		
4/30 (三)			虱目魚塊	虱目魚+地瓜粉		
			時令水果	蘋果  番茄 		
	肉燥拉麵	白菜 拉麵 肉絲 蛋	麥片飯	米+麥片	虱目魚粥	白飯 虱目魚 蒜頭酥
4/17 (四)			紅燒獅子頭	肉丸+柴魚+太白粉+醬油		
			新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		
			豬血湯	豬血+酸菜絲+韭菜		
			時令水果	橘子  芭樂 		
	水餃羹	筍絲 豆腐 木耳 水餃 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
4/18 (五)			古早味肉燥	車輪+絞肉		
			新鮮蔬菜	冬粉+高麗菜+木耳+紅蘿蔔絲		
			蘿蔔大骨湯	白蘿蔔+黑輪+米血+大骨		
			時令水果	橘子  番茄 		
4/07 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	飯+芝麻	紅豆牛奶湯	紅豆 牛奶
4/21 (一)			麵筋滷肉	絞肉+麵筋+香菇		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇		
			蒜苗蛋花湯	蒜苗+蛋花		
			時令水果	西瓜  蘋果 		
4/08 (二)	海鮮拉麵	拉麵 海鮮 白菜 魚板 蛋	香腸炒飯	白飯+香腸絞肉+高麗菜+蛋+紅蘿蔔絲+洋蔥丁	擔仔麵	韭菜 肉絲 關廟麵 蛋
4/22 (二)			番茄豬肉湯	番茄+豬肉片+蛋花+白菜+大骨		
			時令水果	芭樂  蘋果 		
4/09 (三)	雲吞羹	雲吞 筍絲 蔥花 蛋	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 肉絲 蛤蜊 蟹肉棒 芹菜 杯子蛋糕
4/23 (三)			豬肉燴飯	豬肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭		
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲		
			時令水果	蘋果  柳丁 		
4/10 (四)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲	麥片飯	米+麥片	蔥肉餡餅 紫菜蛋花湯	蔥肉餡餅 紫菜 蛋 蔥花
4/24 (四)			宮保雞丁	雞胸肉+甜椒+杏鮑菇+青椒		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	番茄  蘋果 		
4/11 (五)	翡翠魷仔魚粥	白飯 菠菜 魷仔魚 肉絲	芝麻飯	飯+芝麻	麵線糊	雞絲麵 魚羹丸 木耳 扁魚 筍絲
4/25 (五)			滷味拼盤	小鳥蛋+豆干+海帶結+黑輪+米血		
			新鮮蔬菜	冬白菜+香菇+扁魚+紅蘿蔔絲		
			大頭菜湯	大頭菜+香菇丸		
			時令水果	柳丁  蘋果 		
4/14 (一)	貢丸冬粉湯	冬粉 貢丸 油蔥酥	芝麻飯	飯+芝麻	芋頭西米露	芋頭 西米露
4/28 (一)			豆干炒肉絲	肉絲+豆干		
			新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			豆腐味噌湯	豆腐+小魚乾+味噌+蔥花		
			時令水果	西瓜  蘋果 		

園長核章： 

餐點設計: Lisa