

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 05 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
5/02 (五)	水餃羹	水餃 筍絲 木耳 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	米粉肉絲湯	米粉 肉絲 韭菜 油蔥酥
5/16 (五)			洋蔥雞柳	洋蔥+雞胸肉		
			新鮮蔬菜	莧菜+魷仔魚		
			紫菜魚丸湯	紫菜+魚丸+蛋花		
			時令水果	西瓜  蘋果 		
5/05 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	綠豆牛奶湯	綠豆 牛奶
5/19 (一)			小烏蛋滷肉	小烏蛋+絞肉+花瓜		
			新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇		
			小白菜豆腐湯	白菜+豆腐		
			時令水果	蘋果  西瓜 		
5/06 (二)	肉羹麵	肉羹丸 關廟麵 柴魚片 蛋	麥片飯	米+麥片	玉米濃湯	玉米粒 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 蛋
5/20 (二)			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	絲瓜+秀珍菇		
			白菜豬肝湯	白菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
5/07 (三)	南瓜鮮菇粥	白飯 南瓜 蟹肉棒 秀珍菇	麥片飯	米+麥片	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 白菜
5/21 (三)			鹹魚炒飯	鹹魚+高麗菜+紅蘿蔔絲+肉絲+蛋		
			鮮蔬菇菇湯	高麗菜+紅蘿蔔+秀珍菇+金針菇+肉絲		
			時令水果	小番茄  芭樂 		
5/08 (四)	擔仔麵	關廟麵 韭菜 蝦米 肉絲	麥片飯	米+麥片	奶黃包 冬瓜茶	奶黃包 冬瓜茶
5/22 (四)			糖醋肉	粗肉絲+杏鮑菇+番茄醬+醬油+糖		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲		
			時令水果	蘋果  小玉 		
5/09 (五)	滑蛋肉絲鹹粥	白飯 肉絲 蔥花 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	貢丸冬粉湯	冬粉 貢丸 油蔥酥
5/23 (五)			客家小炒	豆干+肉絲+乾魷魚+豆鼓+蒜頭+芹菜		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			花生大骨湯	大骨+花生+玉米粒+香菇+紅蘿蔔絲		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
5/12 (一)	滑蛋麵線	麵線 雞蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	珍珠粉圓甜湯	粉圓 八寶豆
5/26 (一)			麵筋滷肉	麵筋+絞肉+花瓜		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	芭樂  蘋果 		
5/13 (二)	鍋燒意麵	火鍋丸 白菜 肉絲 意麵 蛋	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 蛤蜊 肉絲 蟹肉棒 芹菜
5/27 (二)			馬鈴薯燉肉	粗肉絲+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	蘋果  木瓜 		
5/14 (三)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲 蔥花	麥片飯	米+麥片	關東煮	白蘿蔔 黑輪 米血 貢丸 杯子蛋糕
5/28 (三)			肉羹	肉絲+魚羹丸+筍絲+木耳絲+金針菇		
				香菇+蛋花		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
5/15 (四)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	醬燒小肉包 紫菜蛋花湯	醬燒小肉包 紫菜 雞蛋 蔥花
5/29 (四)			壽喜燒肉	肉片+金針菇+秀珍菇+魚板+百頁豆腐		
			新鮮蔬菜	韭菜花+蛋		
			蛤蜊冬瓜湯	蛤蜊+冬瓜+薑絲		
			時令水果	蘋果  芭樂 		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa