

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 06 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
6/02 (一)	吐司	草莓果醬	芝麻飯	白飯+芝麻	白木耳甜湯	白木耳 枸杞 紅棗 蓮子
6/16 (一)	牛奶	鮮奶吐司	滷肉麵筋	絞肉+麵筋+香菇		
6/30 (一)		牛奶	新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	西瓜  蘋果 		
6/03 (二)	肉燥拉麵	拉麵 肉絲 白菜 蛋花	麥片飯	米+麥片	關東煮	白蘿蔔 黑輪 米血 貢丸
6/17 (二)			滷味拼盤	海帶結+黑輪+小烏蛋+豆干+貢丸		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			白菜魚丸湯	白菜+魚丸		
			時令水果	蘋果  西瓜 		
6/04 (三)	翡翠銀魚粥	菠菜 銀魚 白飯 蛋	麥片飯	米+麥片	豆沙包 冬奶	豆沙包 冬瓜茶 牛奶
6/18 (三)			竹筍海產粥	肉絲+麻筍+香菇+蟹肉棒+蛤蜊+魚丸+蒜頭酥		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
6/05 (四)	鍋燒意麵	意麵 火鍋丸 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	玉米雞肉粥	白飯 玉米粒 雞肉 蛋花
6/19 (四)			香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+蛋+蔥+紅蘿蔔絲		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	小番茄  芭樂 		
6/06 (五)	清粥小菜	白粥 海苔肉鬆 蔥花蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 白菜
6/20 (五)			壽喜燒肉	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+金針菇		
			新鮮蔬菜	絲瓜+蛋		
			冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲		
			時令水果	蘋果  小玉 		
6/09 (一)	冬粉貢丸湯	冬粉 貢丸 油蔥酥	芝麻飯	白飯+芝麻	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋
6/23 (一)			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+香菇		
			新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇		
			青菜豆腐湯	白菜+豆腐		
			時令水果	西瓜  香蕉 		
6/10 (二)	肉羹麵	魚羹丸 關廟麵 筍絲	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 蛤蜊 芹菜 肉絲
6/24 (二)			豆干炒肉絲	豆干+肉絲		
			新鮮蔬菜	綠花椰菜+香菇		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	芭樂  蘋果 		
6/11 (三)	蔬菜肉絲粥	白飯 肉絲 高麗菜	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵 杯子蛋糕
6/25 (三)			油豆腐滷肉	油豆腐+絞肉+花瓜		
			新鮮蔬菜	番茄+蛋+豆腐+蔥花		
			花生大骨湯	大骨+花生+玉米粒+香菇+紅蘿蔔		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
6/12 (四)	海鮮拉麵	海鮮 拉麵 白菜 魚板 蛋	麥片飯	米+麥片	芝麻包 冬瓜茶	芝麻包 冬瓜茶
6/26 (四)			咖哩雞肉燴飯	雞胸肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩塊+洋蔥		
			豬血湯	豬血+韭菜+酸菜絲		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
6/13 (五)	雲吞羹	雲吞 筍絲 蛋花 蔥花	芝麻飯	白飯+芝麻	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
6/27 (五)			紅燒獅子頭	肉丸+柴魚+醬油+洋蔥+太白粉		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+魚丸+蛋+蔥花		
			時令水果	西瓜  芭樂 		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa