

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 07 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
7/01(二)	板條肉絲湯	板條肉絲蝦米韭菜	燕麥飯	米+燕麥	海鮮拉麵	拉麵白菜魚板蛋
7/15(二)			壽喜燒	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+金針菇		
			新鮮蔬菜	油菜+香菇		
			竹筍肉絲湯	麻竹筍+肉絲+大骨		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
7/02(三)	皮蛋瘦肉粥	白飯皮蛋鹹蛋肉絲蔥花	燕麥飯	米+燕麥	香菇丸冬粉湯	香菇丸肉絲冬粉
7/16(三)			車輪滷肉	絞肉+車輪+花瓜		
			新鮮蔬菜	絲瓜+金針菇		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	紅龍果🍓 香蕉🍌		
7/03(四)	水餃蛋花湯	油蔥酥水餃白菜蛋	燕麥飯	米+燕麥	奶黃包冬瓜奶	奶黃包冬瓜奶
7/17(四)			玉米肉絲炒飯	玉米粒+高麗菜+肉絲+紅蘿蔔絲+三色豆		
			味噌海帶芽湯	味噌+海帶芽+小魚乾+蔥花		
			時令水果	芭樂🍏 蘋果🍏		
7/04(五)	雲吞羹	雲吞筍絲蔥花蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	小雞塊玉米濃湯	小雞塊玉米粒馬鈴薯紅蘿蔔洋蔥蛋
7/18(五)			筍干燻肉	肉絲+筍乾+薑		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	香蕉🍌 芭樂🍏		
7/07(一)	吐司牛奶	草莓果醬鮮奶吐司牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	芋頭西米露	椰奶西米露芋頭
7/21(一)			小烏蛋滷肉	絞肉+小烏蛋+花瓜		
			新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			大黃瓜貢丸湯	大黃瓜+貢丸		
			時令水果	火龍果🍓 木瓜🍈		
7/08(二)	香菇肉燥拉麵	香菇肉絲拉麵白菜火鍋丸	燕麥飯	米+燕麥	絲瓜粥	白飯肉絲絲瓜蒜頭酥
7/22(二)			客家小炒	絞肉+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
			新鮮蔬菜	韭菜花+蛋		
			豆腐味噌湯	小魚乾+豆腐+柴魚+味噌+蔥花		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
7/09(三)	蔬菜魚片粥	白飯虱目魚粥芹菜薑絲	燕麥飯	米+燕麥	擔仔麵	廟廟麵油蔥酥韭菜肉絲蛋
7/23(三)			洋蔥雞柳	洋蔥+雞胸肉		
			新鮮蔬菜	大黃瓜+木耳+黑輪		
			青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+青蒜		
			時令水果	芭樂🍏 火龍果🍓		
7/10(四)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕白菜蛋花	燕麥飯	米+燕麥	醬燒小肉包紫菜蛋花湯	鮮肉包紫菜蔥花蛋杯子蛋糕
7/24(四)			海產粥	肉絲+蛤蜊+香菇+麻竹筍+蟹肉棒+芹菜+蒜頭酥		
			時令水果	火龍果🍓 木瓜🍈		
7/11(五)	雞蓉玉米粥	玉米雞肉蔥花白飯	芝麻飯	白飯+芝麻	鍋燒意麵	意麵火鍋丸白菜蛋
			沙茶豬肉繪飯	肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭		
			豬血湯	豬血+韭菜+酸菜絲		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
7/14(一)	滑蛋麵線	麵線蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	粉角綠豆湯	綠豆粉角
			麵筋滷肉	麵筋+絞肉+香菇		
			新鮮蔬菜	高麗菜+木耳		
			紫菜蛋花湯	紫菜+蛋花+蔥花		
			時令水果	蘋果🍏 芭樂🍏		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa