

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 08 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。

※本校(園)一律使用國產豬

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
8/01(五)	8/1 吐司、牛奶 皮蛋瘦肉粥	草莓果醬	芝麻飯	白飯+芝麻		蝦米米粉湯	米粉 蝦米 韭菜 肉絲
8/15(五)		鮮奶吐司	瓜仔肉末	花瓜+絞肉+香菇			
8/29(五)		牛奶	新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜			
		白飯、皮蛋 鹹蛋、肉絲	豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花			
			時令水果	香蕉🍌	蘋果🍏		
8/04(一)	滑蛋麵線	麵線 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻		紅豆薏仁湯	紅豆 薏仁
8/18(一)			麵筋滷肉	麵筋+絞肉+花瓜			
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇			
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸			
			時令水果	火龍果🍉	香蕉🍌		
8/05(二)	擔仔麵	肉絲 韭菜 蝦米 關廟麵	燕麥飯	米+燕麥		香菇雞肉粥	白飯 雞肉 香菇 玉米粒 蛋花
8/19(二)			壽喜燒	肉片+香菇+金針菇+百頁豆腐+洋蔥			
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇			
			金針肉絲湯	金針花+肉絲			
			時令水果	芭樂🍏	蘋果🍏		
8/06(三)	鮭魚玉米粥	鮭魚 白飯 玉米粒 蟹肉棒 蛋花	燕麥飯	米+燕麥		南瓜雜糧小 饅頭 冬奶	冬瓜茶 牛奶 南瓜雜糧 小饅頭
8/20(三)			油豆腐滷肉	絞肉+油豆腐			
			新鮮蔬菜	韭菜花+魷魚			
			白菜豬肝湯	白菜+豬肝+薑絲			
			時令水果	香蕉🍌	芭樂🍏		
8/07(四)	肉羹麵	筍絲 肉羹丸 油麵	燕麥飯	米+燕麥		關東煮	白蘿蔔 黑輪 米血 芹菜
8/21(四)			筍片滷肉	麻竹筍+肉絲			
			新鮮蔬菜	牛番茄+蛋+豆腐			
			青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗			
			時令水果	火龍果🍉	木瓜🍈		
8/08(五)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 油蔥酥 白菜 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻		麵線糊	雞絲麵 筍絲 魚羹丸 木耳 扁魚
8/22(五)			肉羹	肉絲+魚羹丸+筍絲+木耳絲+金針菇			
				香菇+蛋花			
			時令水果	蘋果🍏	香蕉🍌		
8/11(一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻		牛奶仙草凍	仙草汁 八寶豆 牛奶
8/25(一)			沙茶炒肉絲	肉絲+洋蔥+沙茶醬+蔥段			
			新鮮蔬菜	芹菜+豆干			
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲			
			時令水果	芭樂🍏	火龍果🍉		
8/12(二)	鍋燒意麵	意麵 火鍋丸 白菜 肉絲 蛋	燕麥飯	米+燕麥		板條肉絲湯	板條 肉絲 韭菜 油蔥酥
8/26(二)			馬鈴薯燉肉	馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥+肉絲			
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪			
			味噌豆腐湯	味噌+豆腐+小魚乾+蔥花			
			時令水果	紅龍果🍉	木瓜🍈		
8/13(三)	玉米濃湯餃	玉米粒 玉米醬 水餃 蛋	香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+紅蘿蔔絲+蛋+洋蔥		海鮮粥	白飯 蛤蜊 蟹肉棒 肉絲
8/27(三)			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花+魚丸			
			時令水果	香蕉🍌	蘋果🍏		
8/14(四)	榨菜肉絲麵	榨菜絲 關廟麵 肉絲 蔥花	燕麥飯	米+燕麥		高麗菜包 紫菜蛋花湯	高麗菜包 紫菜 蛋 蔥花
8/28(四)			車輪滷肉	絞肉+車輪+油蔥酥			
			新鮮蔬菜	洋蔥+紅蘿蔔絲+蛋			
			白蘿蔔香菇丸湯	白蘿蔔+香菇丸			
			時令水果	蘋果🍏	芭樂🍏		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa