

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 09 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
9/01(一)	冬粉貢丸湯	冬粉 貢丸 油蔥酥	芝麻飯	白飯+芝麻	椰奶西米露	椰奶 西米露 芋頭圓 地瓜圓
9/15(一)			麵筋滷肉	麵筋+肉絲+香菇		
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			青蔥蛋花湯	雞蛋+青蔥		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
9/02(二)	雞蓉玉米粥	雞肉 玉米 白飯 蛋	麥片飯	米+麥片	肉燥拉麵	絞肉 拉麵 白菜 魚板
9/16(二)			沙茶豬肉燴飯	空心菜+火鍋肉片+沙茶醬+蒜頭		
9/30(二)			白菜魚丸湯	白菜+小魚丸		
			時令水果	火龍果🍉 柳橙🍊		
9/03(三)	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 白菜 火鍋丸 蛋	麥片飯	米+麥片	鮮肉包 白菜蛋花湯 慶生會	鮮肉包 白菜 蛋 蔥花 生日蛋糕
9/17(三)			梅干燉肉	梅干菜+肉絲		
			新鮮蔬菜	芹菜+甜不辣		
			粉絲肉絲湯	肉絲+冬粉+冬菜		
			時令水果	芭樂🍏 蘋果🍏		
9/04(四)	水餃蛋花湯	水餃 白菜 油蔥酥 蛋	麥片飯	米+麥片	小雞塊 玉米濃湯	小雞塊 馬鈴薯 紅蘿蔔 玉米粒 洋蔥
9/18(四)			蒼蠅頭	絞肉+韭菜花+豆鼓+蒜頭		
			新鮮蔬菜	綠花椰菜+玉米筍		
			竹筍肉絲湯	麻竹筍+肉絲		
			時令水果	香蕉🍌 芭樂🍏		
9/05(五)	清粥小菜	白粥 海苔肉鬆 菜脯 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	水煮蛋 紫菜蛋花湯	水煮蛋 紫菜 雞蛋 蔥花
9/19(五)			打拋豬肉	絞肉+四季豆+番茄+九層塔+蔥花		
			新鮮蔬菜	油菜+香菇		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	火龍果🍉 柳橙🍊		
9/08(一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	粉角綠豆湯	綠豆 粉角
9/22(一)			蔥爆豬柳	肉絲+洋蔥+蔥段		
			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	蘋果🍏 香蕉🍌		
9/09(二)	翡翠芙蓉羹	翡翠 雞蛋 魚丸 蟹肉棒	麥片飯	米+麥片	絲瓜干貝粥	白飯 絲瓜 小干貝 雞蛋
9/23(二)			滷味拼盤	肉絲+豆干+海帶結+黑輪+香菇丸		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			番茄豬肉湯	番茄+豬肉片+蛋花+白菜+大骨		
			時令水果	芭樂🍏 紅龍果🍉		
9/10(三)	雞蛋鯖魚麵	關廟麵 白菜 鯖魚 雞蛋	古早味炒米粉	高麗菜+肉絲+蝦米+香菇+紅蘿蔔絲	蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 白菜 雞蛋 油蔥酥
9/24(三)				+米粉		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	蘋果🍏 火龍果🍉		
9/11(四)	滑蛋粥	白飯 肉絲 高麗菜 蛋 蔥花	麥片飯	米+麥片	奶黃包 冬奶	奶黃包 冬瓜茶 奶粉
9/25(四)			客家小炒	肉絲+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
			新鮮蔬菜	絲瓜+蛋		
			紫菜豆腐蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花+豆腐		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
9/12(五)	海鮮拉麵	海鮮 拉麵 白菜 魚板 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	肉燥米粉湯	米粉 絞肉 韭菜
9/26(五)			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	蘋果🍏 芭樂🍏		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計：Lisa