

紐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 10 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
10/01 (三)	擔仔麵	肉絲 韭菜 關廟麵 蝦米	麥片飯	米+麥片	關東煮	白蘿蔔 米血 黑輪 貢丸
10/15 (三)			油豆腐滷肉	油豆腐+絞肉+油蔥酥		
10/29 (三)			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			海帶芽味噌湯	海帶芽+味噌+豆腐+柴魚		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
10/02 (四)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲 蔥花	麥片飯	米+麥片	小饅頭包 冬奶	小饅頭包 冬瓜茶 牛奶
10/16 (四)			壽喜燒	肉片+香菇+秀珍菇+百頁豆腐+壽喜燒醬		
10/30 (四)			新鮮蔬菜	韭菜花+蛋		
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	蘋果🍏 水梨		
10/03 (五)	鍋燒意麵	意麵 白菜 火鍋丸 蛋	芝麻飯	米+芝麻	台式鹹粥	白飯 高麗菜 大骨湯 蝦米 肉絲
10/17 (五)			筍干燻肉	肉絲+筍乾+薑		
10/31 (五)			新鮮蔬菜	小黃瓜+杏鮑菇		
			豬血湯	豬血+韭菜+蔥花+酸菜絲		
			時令水果	芭樂🍌 蘋果🍏		
	枸杞雞蛋麵	麵線 雞蛋 枸杞	芝麻飯	米+芝麻	木耳甜湯	白木耳 枸杞 蓮子 紅棗
10/20 (一)			沙茶炒肉絲	肉絲+洋蔥+沙茶醬		
			新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			白蘿蔔香菇丸湯	白蘿蔔+香菇丸		
			時令水果	香蕉🍌 芭樂🍌		
10/07 (二)	蔬菜肉絲粥	白飯 高麗菜 肉絲 雞蛋	麥片飯	米+麥片	香菇丸冬粉	香菇丸 肉絲 冬粉
10/21 (二)			雙菇燒豆腐	豆腐+香菇+杏鮑菇+洋蔥+肉絲		
			新鮮蔬菜	芹菜+甜不辣+木耳		
			冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲		
			時令水果	蘋果🍏 水梨		
10/08 (三)	雲吞羹	雲吞 筍絲 蔥花 雞蛋	麥片飯	米+麥片	海鮮粥 生日蛋糕	白飯 蛤蜊 肉絲 芹菜 蟹肉棒
10/22 (三)			咖哩雞肉燴飯	雞胸肉+紅蘿蔔+洋蔥+咖哩塊+馬鈴薯		
			紫菜魚丸湯	紫菜+魚丸+蔥花+蛋花		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
10/09 (四)	榨菜肉絲麵	榨菜絲 關廟麵 肉絲 蔥花	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
10/23 (四)			洋蔥雞柳	雞胸肉+洋蔥		
			新鮮蔬菜	綠花椰菜+香菇		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	芭樂🍌 蘋果🍏		
			10/10. 10/24 放假一天			
10/13 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	米+芝麻	芋頭西米露	芋頭 西米露
10/27 (一)			醬爆肉絲	香菇+肉絲+蔥段		
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			味噌豆腐湯	味噌+豆腐+小魚乾+蔥花		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
10/14 (二)	虱目魚粥	白飯 虱目魚 油蔥酥 芹菜	麥片飯	米+麥片	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 白菜 魚板
10/28 (二)			車輪小烏蛋滷肉	車輪+小烏蛋+絞肉+花瓜		
			新鮮蔬菜	洋蔥+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