

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 11 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
11/03 (一)	貢丸冬粉湯	冬粉 貢丸 雞蛋 油蔥酥	芝麻飯	飯+芝麻	牛奶仙草凍	仙草汁 牛奶 八寶豆
11/17 (一)			肉燥滷小烏蛋	絞肉+醬瓜+小烏蛋		
			新鮮蔬菜	大白菜+香菇+扁魚+蝦米+紅蘿蔔絲		
			白菜豆腐湯	白菜+豆腐+蛋		
			時令水果	香蕉🍌 水梨🍐		
11/04 (二)	南瓜鮮菇粥	白飯 南瓜 玉米粒 香菇 肉絲	麥片飯	米+麥片	肉燥拉麵	絞肉 拉麵 白菜 魚板
11/18 (二)			豬肉燴飯	肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭		
			菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
11/05 (三)	鯖魚麵	關廟麵 鯖魚 肉絲 白菜 雞蛋	麥片飯	米+麥片	板條肉絲湯	板條 肉絲 蝦米 韭菜 杯子蛋糕 生日蛋糕
11/19 (三)			糖醋肉	粗肉絲+杏鮑菇+醬油+糖+番茄醬		
			新鮮蔬菜	韭菜花+雞蛋		
			貢丸粉絲湯	冬粉+貢丸+肉絲		
			時令水果	蘋果🍏 芭樂🍎		
11/06 (四)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 小白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	奶黃包 冬奶	奶黃包 冬瓜茶 牛奶
11/20 (四)			馬鈴薯燉肉	肉絲+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			蛤蜊冬瓜湯	蛤蜊+冬瓜+薑絲		
			時令水果	水梨🍐 蘋果🍏		
11/07 (五)	肉羹麵	關廟麵 肉羹 筍絲 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	水煮蛋 紫菜蛋花湯	蛋 紫菜 蛋花
11/21 (五)			壽喜燒	肉片+香菇+秀珍菇+百頁豆腐+壽喜燒醬		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			大黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	芭樂🍎 香蕉🍌		
11/10 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	飯+芝麻	木耳養生湯	白木耳 紅棗 蓮子 枸杞
11/24 (一)			肉絲炒雙菇	肉絲+杏鮑菇+香菇+蠔油+蔥花		
			新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			蔬菜什錦湯	高麗菜+香菇+肉絲		
			時令水果	蘋果🍏 柳橙🍊		
11/11 (二)	翡翠魚粥	菠菜 魷仔魚 肉絲 白飯	麥片飯	米+麥片	擔仔麵	肉絲 麵條 韭菜 油蔥酥
11/25 (二)			香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+蛋+紅蘿蔔絲+洋蔥		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+小魚乾+蔥花		
			時令水果	芭樂🍎 柳橙🍊		
11/12 (三)	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 白菜 火鍋丸 雞蛋	麥片飯	米+麥片	醬燒小肉包 白菜魚丸湯	醬燒小肉包 白菜 小魚丸
11/26 (三)			滷味拼盤	小烏蛋+豆乾+海帶結+黑輪+香菇丸		
			新鮮蔬菜	綠花椰菜+秀珍菇		
			虱目魚湯	虱目魚肉+芹菜+肉絲+蒜頭酥		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
11/13 (四)	水餃蛋花湯	水餃 小白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	絲瓜粥	白飯 絲瓜 肉絲 油蔥酥
11/27 (四)			三杯豬肉	肉絲+杏鮑菇+九層塔+薑片		
			新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		
			山藥肉絲湯	山藥+肉絲+大骨		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
11/14 (五)	香菇肉絲冬粉	冬粉 香菇 肉絲 雞蛋	芝麻飯	飯+芝麻	麵線糊	雞絲麵 扁魚 魚羹 筍絲 蛋
11/28 (五)			紅燒獅子頭	肉丸+柴魚+洋蔥+醬油		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			豬血湯	豬血+韭菜+蔥花+酸菜絲		
			時令水果	水梨🍐 蘋果🍏		

園長核章： 園長蘇慧雀 餐點設計：Lisa