

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 12 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
12/01 (一)	枸杞麵線	麵線 枸杞 雞蛋	芝麻飯	飯+芝麻	芋頭西米露	椰奶 西米露 芋頭
12/15 (一)			木耳榨菜炒肉絲	木耳絲+肉絲+榨菜絲		
12/29 (一)			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			紫菜魚丸湯	紫菜+魚丸+蔥花		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
12/02 (二)	虱目魚粥	白飯 虱目魚肉 薑絲	麥片飯	米+麥片	魚羹麵線	紅麵線 香菇 木耳絲 紅蘿蔔絲 魚羹丸
12/16 (二)			洋蔥雞柳	洋蔥+雞胸肉		
12/30 (二)			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			肉骨茶湯	排骨+香菇+秀珍菇+貢丸+肉骨茶包		
			時令水果	蘋果🍏 柳丁🍊		
12/03 (三)	雲吞蛋花湯	雲吞 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	台式鹹粥	白飯 高麗菜 大骨湯 蝦米 肉絲
12/17 (三)			蔥爆雞肉	雞腿肉+洋蔥+青蔥		
12/31 (三)			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
12/04 (四)	鍋燒意麵	意麵 香菇丸 白菜 肉絲	高麗菜炒米粉	高麗菜+米粉+肉絲+蝦米+香菇+蛋	蔥肉餡包 紫菜蛋花湯	蔥肉餡包 紫菜 蛋 蔥花
12/18 (四)			香菇肉羹	筍絲+肉羹+金針菇+肉絲+木耳絲		
			時令水果	橘子🍊 香蕉🍌		
12/05 (五)	鮪魚玉米粥	白飯 鮪魚罐 肉絲 玉米粒	芝麻飯	飯+芝麻	關東煮	白蘿蔔 香菇丸 黑輪 米血
12/19 (五)			雙菇燒豆腐	豆腐+香菇+杏鮑菇+洋蔥+肉絲+蔥		
			新鮮蔬菜	綠花椰菜+香菇		
			蛤蜊冬瓜湯	蛤蜊+冬瓜+薑絲		
			時令水果	柳丁🍊 蘋果🍏		
12/08 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	飯+芝麻	綠豆薏仁湯	綠豆 大薏仁
12/22 (一)			豆枝滷肉	豆枝+絞肉+黑瓜+香菇		
			新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			青蔥蛋花湯	蛋花+青蔥		
			時令水果	蘋果🍏 橘子🍊		
12/09 (二)	瓶條肉絲湯	瓶條 肉絲 蝦米 韭菜	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 蛤蜊 肉絲 芹菜
12/23 (二)			客家小炒	絞肉+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
			新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		
			冬菜粉絲湯	冬粉+肉絲+冬菜+薑絲		
			時令水果	蘋果🍏 柳丁🍊		
12/10 (三)	翡翠芙蓉羹	翡翠 雞蛋 魚丸 蟹肉棒	麥片飯	米+麥片	金黃燒賣 冬瓜茶	金黃燒賣 冬瓜茶
12/24 (三)			油豆腐滷肉	油豆腐+絞肉+香菇		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+杏鮑菇	生日蛋糕	杯子蛋糕 生日蛋糕
			番茄蛋花湯	番茄+雞蛋+白菜+蔥花		
			時令水果	香蕉🍌 柳丁🍊		
12/11 (四)	清粥小菜	白粥 肉鬆 菜脯 蛋	麥片飯	米+麥片	米粉肉絲湯	米粉 肉絲 韭菜 蝦米
			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	白花椰菜+秀珍菇		
			養生時蔬湯	高麗菜+紅蘿蔔+洋蔥+香菇+蔥		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
12/12 (五)	玉米濃湯餃	玉米粒 玉米醬 水餃 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 魚丸
12/26 (五)			咖哩雞肉燴飯	雞胸肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥+咖哩塊		
			大頭菜貢丸湯	大頭菜+貢丸		
			時令水果	柳丁🍊 蘋果🍏		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa