

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 115 年 01 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。

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
1/02 (五)	鍋燒意麵	意麵	芝麻飯	飯+芝麻	蔬菜菇菇鹹粥	白飯
1/16 (五)		白菜	蒼蠅頭	絞肉+韭菜花+豆鼓+蒜頭		高麗菜
1/30 (五)		火鍋丸	新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		香菇
		蛋	大補湯	大補包+素鴨肉		紅蘿蔔絲
			時令水果	香蕉  柳丁 	生日蛋糕	肉絲
1/05 (一)	吐司、牛奶	草莓果醬	芝麻飯	飯+芝麻	白木耳甜湯	白木耳
1/19 (一)		鮮奶吐司	麵筋滷肉	麵筋+絞肉+香菇		枸杞
		牛奶	新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		紅棗
			百菇大骨湯	大骨+金針菇+秀珍菇+香菇+肉絲		蓮子
			時令水果	橘子  番茄 		
1/06 (二)	雞蓉玉米粥	白飯	麥片飯	米+麥片	鍋燒雞絲麵	雞絲麵
1/20 (二)		雞肉	壽喜燒肉	肉片+金針菇+香菇+百頁豆腐		火鍋丸
		玉米	新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		白菜
		蛋	百菇大骨湯	金針花+肉絲		蛋花
			時令水果	香蕉  蓮霧 		
1/07 (三)	蘿蔔糕蛋花	蘿蔔糕	麥片飯	米+麥片	虱目魚粥	白飯
1/21 (三)	湯	油蔥酥	馬鈴薯燒肉	馬鈴薯+肉絲		虱目魚
		白菜	新鮮蔬菜	韭菜花+甜不辣		蒜頭酥
		蛋	魚丸羹	魚羹丸+筍絲+木耳絲+金針菇+蛋花		
			時令水果	柳丁  蘋果 		
1/08 (四)	肉羹麵	麵條	麥片飯	米+麥片	珍珠丸子	珍珠丸子
1/22 (四)		肉羹丸	三杯雞	雞腿肉+杏鮑菇+薑+九層塔	紫菜蛋花湯	紫菜
		筍絲	新鮮蔬菜	綠花椰菜+秀珍菇		蛋花
		蛋	蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸		
			時令水果	番茄  蘋果 		
1/09 (五)	雞肉冬粉	冬粉	芝麻飯	飯+芝麻	水煮蛋	蛋
1/23 (五)		雞胸肉	蜜汁燒肉	蜜汁醬+絞肉+蔥+洋蔥	白菜魚丸湯	白菜
		冬菜	新鮮蔬菜	菜豆+木耳絲		小魚丸
		薑絲	豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	柳丁  橘子 		
1/12 (一)	貢丸米粉湯	米粉	芝麻飯	飯+芝麻	豆奶牛奶仙草凍	仙草汁
1/26 (一)		貢丸	瓜仔肉	絞肉+醬瓜+小鳥蛋		八寶豆
		蛋花	新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇		牛奶
			味噌豆腐湯	味噌+豆腐+洋蔥丁+小魚乾		
			時令水果	蘋果  橘子 		
1/13 (二)	翡翠銀魚粥	白飯	麥片飯	米+麥片	蝦米米粉湯	米粉
1/27 (二)		肉絲	滷味拼盤	海帶結+黑輪+小鳥蛋+米血+香菇丸		肉絲
		菠菜	新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		蝦米
		魷仔魚	大頭菜香菇丸湯	大頭菜+香菇丸		韭菜
			時令水果	蓮霧  柳丁 		
1/14 (三)	雲吞羹	雲吞	麥片飯	米+麥片	擔仔麵	肉絲
1/28 (三)		筍絲	紅燒獅子頭	肉丸+柴魚+醬油+洋蔥+太白粉		麵條
		蔥花	新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		韭菜
		蛋	白菜豬肝湯	白菜+豬肝+薑絲		油蔥酥
			時令水果	香蕉  蘋果 		
1/15 (四)	皮蛋瘦肉粥	白飯	麥片飯	米+麥片	芝麻包	芝麻包
1/29 (四)		皮蛋	客家小炒	豆干+絞肉+乾魷魚++芹菜+豆鼓	冬奶	冬奶
		鴨蛋	新鮮蔬菜	番茄+豆腐+蛋		
		肉絲	冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
		蔥花	時令水果	香蕉  蘋果 		

園長核章:

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa