

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 02 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
2/02(一)	枸杞麵線	麵線 枸杞 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	椰奶西米露	椰奶 西米露 芋頭圓 地瓜圓
			雙菇燒肉	香菇+杏鮑菇+洋蔥+肉絲+甜麵醬		
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲		
			時令水果	香蕉		
2/03(二)	南瓜鮮菇粥	白飯 南瓜 玉米粒 香菇 肉絲	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵	肉絲 榨菜絲 關廟麵
			客家小炒	絞肉+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			百菇大骨湯	大骨+金針菇+秀珍菇+香菇+肉絲		
			時令水果	火龍果		
2/04(三)	鯖魚麵	關廟麵 鯖魚 肉絲 白菜 雞蛋	麥片飯	米+麥片	鯖魚玉米粥	白飯 鯖魚 玉米粒 肉絲 雞蛋
			油豆腐滷肉	油豆腐+絞肉+花瓜		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	芭樂 蘋果		
2/05(四)	水餃羹	水餃 筍絲 木耳 蛋	麥片飯	米+麥片	醬燒小肉包 紫菜蛋花湯	小肉包 紫菜 蔥花 蛋
			香腸炒飯	白飯+香腸絞肉+高麗菜+蛋+紅蘿蔔絲		
			白菜魚丸湯	白菜+魚丸		
			時令水果	芭樂 蘋果		
2/06(五)	鍋燒雞絲麵	鍋燒雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	小雞塊 紫菜蛋花湯	小雞塊 紫菜 蛋花
			三杯豬肉	肉絲+杏鮑菇+九層塔+薑片		
			新鮮蔬菜	綠花椰菜+香菇		
			菠菜豬肝湯	菠菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	橘子 芭樂		
2/09(一)	吐司	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
2/23(一)			筍乾爌肉	粗肉絲+筍乾+薑+蒜頭		
			新鮮蔬菜	油菜+秀珍菇		
			味噌豆腐湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	橘子 芭樂		
2/10(二)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲 蔥花	麥片飯	米+麥片	肉燥拉麵	絞肉 拉麵 白菜 魚板
2/24(二)			壽喜燒肉	肉片+金針菇+秀珍菇+百頁豆腐		
			新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		
			青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲		
			時令水果	蘋果 番茄		
2/11(三)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 蛋 油蔥酥 白菜	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 蛤蜊 肉絲 蟹肉棒 芹菜
2/25(三)			麻婆豆腐	豆腐+絞肉+豆瓣醬+蔥花		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	芭樂 番茄		
2/12(四)	擔仔麵	肉絲 韭菜 蝦米 關廟麵	麥片飯	米+麥片	奶黃包 冬奶茶	奶黃包 冬瓜茶 牛奶
2/26(四)			咖哩豬肉燴飯	肉絲+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥+咖哩塊		
			魷仔魚紫菜湯	魷仔魚+紫菜+蔥花		
			時令水果	蘋果		
2/13(五)	雲吞蛋花湯	雲吞 白菜 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	麵線糊	雞絲麵 魚羹丸 筍絲 木耳 扁魚
			洋蔥雞柳	洋蔥+雞胸肉		
			新鮮蔬菜	冬白菜+扁魚+金針菇+紅蘿蔔		
			大頭菜丸子湯	大頭菜+香菇丸		
			時令水果	蘋果		

園長核章：

餐點設計:Lisa

園長蘇慧雀