

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 03 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
3/02 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	椰果山粉圓	椰果 山粉圓
3/16 (一)			小烏蛋滷肉	小烏蛋+絞肉+花瓜		
3/30 (一)			新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			魷仔魚紫菜蛋花湯	紫菜+蛋+魷仔魚+蔥花		
			時令水果	蘋果  橘子 		
3/03 (二)	海鮮拉麵	拉麵 白菜 肉絲 蛤蜊	麥片飯	米+麥片	台式鹹粥	白飯 高麗菜 蝦米 肉絲 大骨湯
3/17 (二)			蔥爆豬肉	粗肉絲+洋蔥+蔥段		
3/31 (二)			新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	蘋果  芭樂 		
3/04 (三)	翡翠銀魚粥	菠菜 白飯 肉絲 魷仔魚	古早味米粉	高麗菜+米粉+肉絲+蝦米+香菇+	蝦米米粉湯	蝦米 肉絲 韭菜 米粉
3/18 (三)				紅蘿蔔絲+蛋		
			黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	柳丁  蘋果 		
3/05 (四)	肉羹麵	麵條 肉羹 筍絲 蛋	麥片飯	米+麥片	香菇燒賣 白菜蛋花湯	香菇燒賣 白菜 雞蛋 蔥花
3/19 (四)			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+小魚乾+蔥花		
			時令水果	橘子  芭樂 		
3/06 (五)	虱目魚粥	白飯 虱目魚肚 肉絲 油蔥酥	芝麻飯	白飯+芝麻	關東煮	白蘿蔔 黑輪 米血 貢丸
3/20 (五)			馬鈴薯燉肉	粗肉絲+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥		
			新鮮蔬菜	白花椰菜+秀珍菇		
			山藥肉絲湯	山藥+肉絲+大骨湯		
			時令水果	柳丁  蘋果 		
3/09 (一)	貢丸冬粉湯	冬粉 貢丸 油蔥酥	芝麻飯	白飯+芝麻	芋頭西米露	芋頭 西米露 椰奶
3/23 (一)			沙茶炒肉絲	肉絲+洋蔥+沙茶醬		
			新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	蘋果  橘子 		
3/10 (二)	雞蓉玉米粥	白飯 雞肉 玉米 蛋	麥片飯	米+麥片	擔仔麵	關廟麵 肉絲 韭菜 蛋
3/24 (二)			車輪滷肉	車輪+絞肉+香菇		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			肉骨茶湯	肉絲+金針菇+香菇+蒜頭+肉骨茶包+貢丸		
			時令水果	蘋果  柳丁 		
3/11 (三)	瓶條肉絲湯	瓶條 肉絲 韭菜 蝦米	麥片飯	米+麥片	絲瓜粥	白飯 絲瓜 肉絲 油蔥酥 杯子蛋糕
3/25 (三)			壽喜燒肉	肉片+金針菇+秀珍菇+百頁豆腐		
			新鮮蔬菜	番茄+蛋+蔥+豆腐		
			蛤蜊冬瓜湯	蛤蜊+冬瓜+薑絲		
			時令水果	芭樂  柳丁 		
3/12 (四)	鍋燒意麵	意麵 香菇丸 白菜 肉絲	麥片飯	米+麥片	芝麻包 冬瓜茶	芝麻包 冬瓜茶
3/26 (四)			咖哩雞肉燴飯	雞胸肉+馬鈴薯+洋蔥+紅蘿蔔+咖哩塊		
			大頭菜湯	大頭菜+香菇丸		
			時令水果	芭樂  蘋果 		
3/13 (五)	清粥小菜	白飯 海苔肉鬆 菜脯蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	水煮蛋 紫菜蛋花湯	雞蛋 紫菜 蔥花 蛋
3/27 (五)			蒼蠅頭	絞肉+韭菜花+豆鼓+蒜頭		
			新鮮蔬菜	芹菜+豆干+香菇+豆皮		
			豬血湯	豬血+酸菜絲+韭菜		
			時令水果	柳丁  蘋果 		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa