

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 04 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
4/01 (三)	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 火鍋丸 白菜 蛋	麥片飯	米+麥片	蝦米米粉湯	米粉 肉絲 蝦米 韭菜 生日蛋糕
4/15 (三)			油豆腐滷肉	絞肉+油豆腐+蒜頭酥		
4/29 (三)			新鮮蔬菜	韭菜+蛋+木耳		
			白菜豬肝湯	白菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	蘋果  橘子 		
4/02 (四)	蔬菜肉絲粥	高麗菜 肉絲 蛋	麥片飯	米+麥片	珍珠丸子 紫菜蛋花湯	珍珠丸子 紫菜 蛋花
4/16 (四)			海產粥	肉絲+蛤蜊+蟹肉棒+香菇+魚丸		
4/30 (四)				+麻竹筍		
			時令水果	蘋果  番茄 		
4/17 (五)	肉燥拉麵	白菜 拉麵 肉絲 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	虱目魚粥	白飯 虱目魚 肉絲 蒜頭酥
			洋蔥雞柳	洋蔥+雞胸肉		
			新鮮蔬菜	菠菜+秀珍菇		
			豬血湯	豬血+酸菜絲+韭菜		
			時令水果	橘子  芭樂 		
4/20 (一)	滑蛋麵線	麵線 枸杞 蛋	芝麻飯	飯+芝麻	白木耳甜湯	白木耳 枸杞 紅棗 蓮子
			麵筋滷肉	麵筋+絞肉+香菇		
			新鮮蔬菜	冬粉+高麗菜+木耳+紅蘿蔔絲		
			蘿蔔大骨湯	白蘿蔔+黑輪+貢丸+大骨		
			時令水果	橘子  番茄 		
4/07 (二)	貢丸冬粉湯	冬粉 貢丸 油蔥酥	麥片飯	米+麥片	蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 白菜 雞蛋 油蔥酥
4/21 (二)			滷味拼盤	海帶結+黑輪+小烏蛋+豆干+米血+貢丸		
			新鮮蔬菜	青江菜+秀珍菇		
			蒜苗蛋花湯	蒜苗+蛋花		
			時令水果	西瓜  蘋果 		
4/08 (三)	海鮮拉麵	拉麵 海鮮 白菜 魚板 蛋	香腸炒飯	白飯+香腸絞肉+高麗菜+蛋+紅蘿蔔絲 +洋蔥丁	馬拉糕 冬瓜茶	馬拉糕 冬瓜茶
4/22 (三)			番茄豬肉湯	番茄+豬肉片+蛋花+白菜+大骨		
			時令水果	芭樂  蘋果 		
4/09 (四)	雲吞羹	雲吞 筍絲 蔥花 蛋	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 肉絲 蛤蜊 蟹肉棒 芹菜
4/23 (四)			豬肉燴飯	豬肉片+空心菜+沙茶醬+蒜頭		
			清蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲		
			時令水果	蘋果  柳丁 		
4/10 (五)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲	芝麻飯	飯+芝麻	麵線糊	雞絲麵 魚羹丸 木耳 扁魚 筍絲
4/24 (五)			宮保雞丁	雞胸肉+甜椒+杏鮑菇+青椒		
			新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	番茄  蘋果 		
4/13 (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 薏仁湯
4/27 (一)			豆干炒肉絲	肉絲+豆干+豆鼓		
			新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			大頭菜湯	大頭菜+香菇丸		
			時令水果	柳丁  蘋果 		
4/14 (二)	水餃羹	筍絲 豆腐 木耳 水餃 蛋	麥片飯	米+麥片	雞肉冬粉湯	冬粉 雞肉絲 冬菜
4/28 (二)			蔥爆豬柳	肉絲+洋蔥+蔥段		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			豆腐味噌湯	豆腐+小魚乾+味噌+蔥花		
			時令水果	西瓜  蘋果 		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa