

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 05 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
5/04 (一)	吐司	草莓果醬	芝麻飯	白飯+芝麻	芋頭西米露	芋頭西米露
5/18 (一)	牛奶	鮮奶吐司	香菇肉燥	絞肉+香菇+花瓜		
		牛奶	新鮮蔬菜	高麗菜+金針菇		
			紫菜魚丸湯	紫菜+蛋花+蔥花		
			時令水果	西瓜  蘋果 		
5/05 (二)	雞蛋鯖魚麵	關廟廟 白菜 鯖魚 肉絲 雞蛋	麥片飯	米+麥片	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲
5/19 (二)			筍絲炒肉絲	肉絲+筍絲+木耳		
			新鮮蔬菜	毛豆+蝦仁+蛋		
			小白菜豆腐湯	白菜+豆腐		
			時令水果	蘋果  西瓜 		
5/06 (三)	南瓜鮮菇粥	白飯 南瓜 蟹肉棒 香菇 肉絲	麥片飯	米+麥片	玉米濃湯	玉米粒 馬鈴薯 紅蘿蔔 洋蔥 蛋
5/20 (三)			無骨雞排	雞胸肉+地瓜粉		
			新鮮蔬菜	絲瓜+香菇		
			白菜豬肝湯	白菜+豬肝+薑絲		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
5/07 (四)	擔仔麵	關廟麵 韭菜 蝦米 肉絲	麥片飯	米+麥片	芝麻包 冬奶	芝麻包 冬瓜茶 牛奶
5/21 (四)			鹹魚炒飯	鹹魚+高麗菜+紅蘿蔔絲+肉絲+蛋		
			鮮蔬菇菇湯	高麗菜+紅蘿蔔+香菇+金針菇+肉絲		
			時令水果	小番茄  芭樂 		
5/08 (五)	雲吞湯	雲吞 白菜 冬菜 芹菜 雞蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	關東煮	白蘿蔔 香菇丸 黑輪 米血
5/22 (五)			糖醋肉	粗肉絲+杏鮑菇+番茄醬+醬油+糖		
			新鮮蔬菜	菜豆+木耳		
			虱目魚肉絲湯	虱目魚肉+肉絲+薑絲+蒜頭酥		
			時令水果	蘋果  小玉 		
5/11 (一)	雞肉冬粉湯	冬粉 雞胸肉 冬菜	芝麻飯	白飯+芝麻	綠豆薏仁湯	綠豆 薏仁
5/25 (一)			麵筋滷肉	麵筋+絞肉+香菇+花瓜		
			新鮮蔬菜	油菜+杏鮑菇		
			花生大骨湯	大骨+花生+玉米粒+香菇+紅蘿蔔絲		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
5/12 (二)	蘿蔔糕湯	蘿蔔糕 白菜 雞蛋 油蔥酥	麥片飯	米+麥片	海鮮烏龍麵	烏龍麵 蛤蜊 白菜 肉絲 魚丸
5/26 (二)			客家小炒	豆干+肉絲+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			豆腐味噌湯	豆腐+味噌+蔥花+小魚乾		
			時令水果	芭樂  蘋果 		
5/13 (三)	鍋燒意麵	火鍋丸 白菜 肉絲 意麵 蛋	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 蛤蜊 肉絲 蟹肉棒 芹菜
5/27 (三)			馬鈴薯燉肉	粗肉絲+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
			白蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	蘋果  木瓜 		
5/14 (四)	鮪魚玉米粥	白飯 鮪魚罐 洋蔥 玉米粒	麥片飯	米+麥片	醬燒小肉包 紫菜蛋花湯	醬燒小肉包 紫菜 雞蛋 蔥花
5/28 (四)			肉羹	肉絲+魚羹丸+筍絲+木耳絲+金針菇		
				香菇+蛋花		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
5/15 (五)	板條肉絲湯	板條 肉絲 蝦米 韭菜	芝麻飯	白飯+芝麻	茶葉蛋 決明子茶	茶葉蛋 決明子茶
5/29 (五)			壽喜燒肉	肉片+金針菇+秀珍菇+魚板+百頁豆腐		
			新鮮蔬菜	韭菜+蛋		
			蛤蜊冬瓜湯	蛤蜊+冬瓜+薑絲		
			時令水果	蘋果  芭樂 		

園長核章：

**園長蘇慧雀**

餐點設計:Lisa