

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 06 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
6/01 (一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	白木耳甜湯	白木耳 枸杞 紅棗 蓮子
6/15 (一)			瓜仔肉末	絞肉+醬瓜+香菇		
6/29 (一)			新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔+貢丸+大骨		
			時令水果	西瓜  蘋果 		
6/02 (二)	鍋燒雞絲麵	雞絲麵 肉絲 白菜 貢丸 雞蛋	麥片飯	米+麥片	絲瓜粥	白飯 肉絲 絲瓜 蒜頭酥
6/16 (二)			滷味拼盤	海帶結+黑輪+小烏蛋+豆干+貢丸+米血		
6/30 (二)			新鮮蔬菜	菜豆+香菇		
			白菜魚丸湯	白菜+魚丸		
			時令水果	蘋果  西瓜 		
6/03 (三)	翡翠銀魚粥	菠菜 銀魚 白飯 蛋	麥片飯	米+麥片	味噌拉麵	味噌 拉麵 肉絲 白菜
6/17 (三)			竹筍海產粥	肉絲+麻竹筍+香菇+蟹肉棒+蛤蜊+魚丸+蒜頭酥		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
6/04 (四)	水餃蛋花湯	水餃 白菜 雞蛋	麥片飯	米+麥片	翡翠燒賣 紫菜蛋花湯	翡翠燒賣 紫菜 雞蛋 蔥花
6/18 (四)			香腸炒飯	香腸絞肉+高麗菜+蛋+蔥+紅蘿蔔絲		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	小番茄  芭樂 		
6/05 (五)	清粥小菜	白粥 海苔肉鬆 蔥花蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	關東煮	白蘿蔔 黑輪 米血 貢丸
			車輪滷肉	車輪+絞肉+香菇		
			新鮮蔬菜	絲瓜+蛋		
			冬菜粉絲湯	冬粉+冬菜+肉絲		
			時令水果	蘋果  小玉 		
6/08 (一)	雞蛋麵線	麵線 雞蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	綠豆薏仁	綠豆 大薏仁
6/22 (一)			古早味肉燥	絞肉+小烏蛋+香菇		
			新鮮蔬菜	高麗菜+秀珍菇		
			青菜豆腐湯	白菜+豆腐		
			時令水果	西瓜  香蕉 		
6/09 (二)	肉羹麵	魚羹丸 關廟麵 筍絲	麥片飯	米+麥片	海鮮粥	白飯 蛤蜊 芹菜 肉絲
6/23 (二)			竹筍炒肉絲	麻竹筍+肉絲		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+甜不辣		
			花生大骨湯	大骨+花生+玉米粒+香菇+紅蘿蔔		
			時令水果	芭樂  蘋果 		
6/10 (三)	蔬菜肉絲粥	白飯 肉絲 高麗菜	麥片飯	米+麥片	榨菜肉絲麵 生日蛋糕	肉絲 榨菜絲 關廟麵 奶酥麵包
6/24 (三)			油豆腐滷肉	油豆腐+絞肉+花瓜		
			新鮮蔬菜	毛豆+蝦仁+炒蛋		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	蘋果  香蕉 		
6/11 (四)	海鮮拉麵	海鮮 拉麵 白菜 魚板 蛋	麥片飯	米+麥片	黑糖馬拉糕 冬瓜茶	黑糖馬拉糕 冬瓜茶
6/25 (四)			咖哩雞肉燴飯	雞胸肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩塊+洋蔥		
			豬血湯	豬血+韭菜+酸菜絲		
			時令水果	香蕉  蘋果 		
6/12 (五)	雲吞羹	雲吞 筍絲 蛋 蔥花	芝麻飯	白飯+芝麻	水煮蛋 白菜魚丸湯	蛋 白菜 小魚丸
6/26 (五)			洋蔥雞柳	洋蔥+雞胸肉+蔥花		
			新鮮蔬菜	洋蔥+蛋		
			紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+魚丸+蛋+蔥花		
			時令水果	西瓜  芭樂 		

園長核章：  餐點設計: Lisa