

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 07 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
7/01(三)	板條肉絲湯	板條 肉絲 蝦米 韭菜	燕麥飯	米+燕麥	海鮮拉麵	拉麵 白菜 魚板 蛤蜊 蛋
7/15(三)			壽喜燒	肉片+秀珍菇+香菇+百頁豆腐+金針菇		
			新鮮蔬菜	油菜+香菇		
			竹筍肉絲湯	麻竹筍+肉絲+大骨		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
7/02(四)	皮蛋瘦肉粥	白飯 皮蛋 鹹蛋 肉絲 蔥花	燕麥飯	米+燕麥	奶黃包 冬瓜奶	奶黃包 冬瓜奶
7/16(四)			車輪滷肉	絞肉+車輪+香菇		
			新鮮蔬菜	絲瓜+金針菇		
			冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	紅龍果🍓 香蕉🍌		
7/03(五)	水餃羹	水餃 筍絲 豆腐 木耳 蛋	芝麻飯	白飯+芝麻	肉燥米粉湯	米粉 絞肉 韭菜
7/17(五)			沙茶豬肉燴飯	空心菜+肉絲+沙茶醬+蒜頭		
			味噌海帶芽湯	味噌+海帶芽+小魚乾+蔥花		
			時令水果	芭樂🍏 蘋果🍏		
7/06(一)	吐司 牛奶	草莓果醬 鮮奶吐司 牛奶	芝麻飯	白飯+芝麻	芋頭西米露	椰奶 西米露 芋頭
7/20(一)			小烏蛋滷肉	絞肉+小烏蛋+花瓜		
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	香蕉🍌 芭樂🍏		
7/07(二)	香菇肉燥拉麵	香菇 絞肉 拉麵 白菜 火鍋丸	燕麥飯	米+燕麥	玉米濃湯	馬鈴薯 紅蘿蔔 玉米粒 洋蔥 雞蛋
7/21(二)			蒼蠅頭	絞肉+韭菜花+豆鼓+蒜頭		
			新鮮蔬菜	洋蔥+雞蛋		
			大黃瓜貢丸湯	大黃瓜+貢丸		
			時令水果	火龍果🍓 木瓜🍈		
7/08(三)	魚片粥	白飯 虱目魚粥 肉絲 芹菜 薑絲	燕麥飯	米+燕麥	絲瓜粥	白飯 肉絲 絲瓜 蒜頭酥
7/22(三)			客家小炒	絞肉+豆干+乾魷魚+豆鼓+芹菜		
			新鮮蔬菜	毛豆+蝦仁+雞蛋		
			番茄豬肉湯	番茄+豬肉片+白菜+蛋花+大骨		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
7/09(四)	擔仔麵	關廟麵 肉絲 韭菜 蝦米	燕麥飯	米+燕麥	醬燒小肉包 紫菜蛋花湯	鮮肉包 紫菜 蔥花 蛋
7/23(四)			洋蔥雞柳	洋蔥+雞胸肉		
			新鮮蔬菜	小黃瓜+甜不辣		
			青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+青蒜		
			時令水果	芭樂🍏 火龍果🍓		
7/10(五)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕 白菜 蛋花	芝麻飯	白飯+芝麻	水煮蛋 紫菜蛋花湯	水煮蛋 紫菜 雞蛋 蔥花
7/24(五)			海產粥	肉絲+蛤蜊+香菇+麻竹筍+蟹肉棒 +芹菜+魚丸+蒜頭酥		
			時令水果	火龍果🍓 木瓜🍈		
7/13(一)	貢丸冬粉	冬粉 貢丸 油蔥酥	芝麻飯	白飯+芝麻	紫米紅豆湯	紅豆 紫米
			麵筋滷肉	麵筋+絞肉+香菇		
			新鮮蔬菜	毛豆+玉米粒+雞蛋		
			青蒜蛋花湯	青蒜+蛋花+大骨		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
7/14(二)	雞蛋鯖魚麵	關廟麵 白菜 鯖魚 肉絲 雞蛋	燕麥飯	米+燕麥	香菇雞肉粥	白飯 香菇 雞肉 玉米粒 蛋花
			蔥爆豬柳	肉絲+洋蔥+蔥段		
			新鮮蔬菜	豆皮+芹菜		
			蘿蔔排骨湯	白蘿蔔+排骨+肉絲		
			時令水果	蘋果🍏 芭樂🍏		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa