

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 08 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。

※本校(園)一律使用國產豬

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
8/03(一)	吐司	草莓果醬	芝麻飯	白飯+芝麻	綠豆湯	綠豆
8/17(一)	牛奶	鮮奶吐司	瓜仔肉末	花瓜+絞肉+香菇		
8/31(一)		牛奶	新鮮蔬菜	豆芽菜+韭菜		
			豆薯蛋花湯	豆薯+蛋+蔥花		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
8/04(二)	蘿蔔糕蛋花湯	蘿蔔糕	燕麥飯	米+燕麥	蝦米米粉湯	米粉 蝦米 韭菜 肉絲
8/18(二)		油蔥酥	肉羹	肉絲+魚羹丸+筍絲+木耳絲+金針菇		
		白菜 蛋	時令水果	火龍果🍉 香蕉🍌		
8/05(三)	擔仔麵	肉絲	燕麥飯	米+燕麥	香菇雞肉粥	白飯 雞肉 香菇 玉米粒 蛋花
8/19(三)		韭菜	壽喜燒	肉片+香菇+金針菇+百頁豆腐+魚板		
		蝦米	新鮮蔬菜	菜豆+秀珍菇		
		關廟麵	金針肉絲湯	金針花+肉絲		
			時令水果	芭樂🍌 蘋果🍏	生日蛋糕	
8/06(四)	鮭魚玉米粥	鮭魚	燕麥飯	米+燕麥	蔥肉餡餅 紫菜蛋花湯	蔥肉餡餅 紫菜 雞蛋
8/20(四)		白飯	油豆腐滷肉	絞肉+油豆腐		
		玉米粒	新鮮蔬菜	韭菜+雞蛋+香菇		
		蟹肉棒	白菜豬肝湯	白菜+豬肝+薑絲		
		蛋花	時令水果	香蕉🍌 芭樂🍌		
8/07(五)	肉羹麵	麵條	芝麻飯	白飯+芝麻	關東煮	白蘿蔔 黑輪 米血 芹菜
8/21(五)		筍絲	筍片滷肉	麻竹筍+肉絲		
		肉羹丸	新鮮蔬菜	牛番茄+蛋+豆腐		
		雞蛋	青蒜海底雞湯	海底雞罐+香菇+豆腐+肉絲+蒜苗		
			時令水果	火龍果🍉 木瓜🍌		
8/10(一)	滑蛋麵線	麵線	芝麻飯	白飯+芝麻	牛奶仙草凍	仙草汁 八寶豆 牛奶
8/24(一)		雞蛋	麵筋滷肉	麵筋+絞肉+花瓜		
			新鮮蔬菜	高麗菜+香菇		
			黃瓜香菇丸湯	大黃瓜+香菇丸		
			時令水果	蘋果🍏 香蕉🍌		
8/11(二)	鍋燒雞絲麵	雞絲麵	燕麥飯	米+燕麥	絲瓜粥	白飯 絲瓜 肉絲 蒜頭酥
8/25(二)		火鍋丸	沙茶炒肉絲	肉絲+洋蔥+沙茶醬+蔥段		
		白菜	新鮮蔬菜	海帶絲+豆干絲+紅蘿蔔絲		
		肉絲 蛋	冬瓜蛤蜊湯	冬瓜+蛤蜊+薑絲		
			時令水果	芭樂🍌 火龍果🍉		
8/12(三)	玉米濃湯餃	玉米粒	燕麥飯	米+燕麥	小雞塊 白菜蛋花湯	小雞塊 白菜 雞蛋
8/26(三)		玉米醬	肉絲炒雙菇	肉絲+杏鮑菇+香菇+蔥花		
		水餃	新鮮蔬菜	小黃瓜+黑輪		
		蛋	味噌豆腐湯	味噌+豆腐+小魚乾+蔥花		
			時令水果	紅龍果🍉 木瓜🍌		
8/13(四)	清粥小菜	白粥	燕麥飯	米+燕麥	金黃燒賣 冬瓜茶	金黃燒賣 冬瓜茶
8/27(四)		海苔肉鬆	咖哩豬肉燴飯	粗肉絲+咖哩塊+紅蘿蔔+馬鈴薯+洋蔥		
		蔥花蛋	紫菜魚丸蛋花湯	紫菜+蛋+蔥花+魚丸		
			時令水果	香蕉🍌 蘋果🍏		
8/14(五)	翡翠芙蓉羹	翡翠	芝麻飯	白飯+芝麻	香菇丸冬粉 湯	冬粉 香菇丸 肉絲
8/28(五)		雞蛋	車輪滷肉	絞肉+車輪+香菇		
		魚丸	新鮮蔬菜	洋蔥+紅蘿蔔絲+蛋		
		蟹肉棒	白蘿蔔香菇丸湯	白蘿蔔+排骨+肉絲+大骨		
			時令水果	蘋果🍏 芭樂🍌		

園長核章：

園長蘇慧雀

餐點設計:Lisa