普台高中106年1月16至1月22日 膳食菜單暫定表

日期		1月16日		1月17日		іді <b>я</b> ( 100 ( 1)		1月19日		1月20日		1月21日		1月22日
星期	飲品 <b>白飯</b>	*	綠豆沙牛奶	綠豆、牛奶	味噌豆腐湯	豆腐、高麗菜、味噌	燕麥牛奶	燕麥片、奶粉	紫米薏仁米漿	紫米、洋薏仁、米	多瓜豆漿	冬瓜塊、豆漿	黑糖地瓜湯	里 黑糖、地瓜、薑汁
早餐	主食 小綠豆包	小綠豆包	白麥吐司	白麥吐司	白飯	*	鹹大餅	鹹大餅*1	黑糖饅頭	黑糖饅頭	西式燒餅	西式燒餅	白飯	*
	主菜 <b>牛蒡炒豆包</b>	牛蒡、豆包、紅K	素火腿片	素火腿片	魯嫩豆腐	嫩豆腐、魯包、九層塔、 <b>薑</b> 片	魯蛋 魯豆G	蛋、魯包 豆G、魯包	魯蘭花乾	蘭花乾、豆干、魯包	巧克力 <b>醬</b>	巧克力醬	滑蛋蕪菁 木耳炒豆包	蛋、蕪菁、紅K/黑木耳、 豆包、金針菇
	副菜 素鬆地瓜塊	地瓜、素鬆	草莓醬	草莓醬	素鬆	素鬆	麻油拌麵	細麵、麻油	什錦海帶根	海帶根、粉絲、甜椒	山藥南瓜泥	山藥、南瓜、葡萄乾	腰果海苔酥	腰果海苔酥
	副菜 豆寮	豆棗	涼拌油醋高麗	高麗菜、蕃茄、檸檬汁	涼拌海帶芽	海帶芽、小黃瓜、紅K	素炒黃豆芽	黄豆芽、小黄瓜、紅K	起司片	起司片	油醋蕃茄豆包	蕃茄、豆包、小黄瓜	紅燒蘿蔔	白K、紅K、皮絲
	青菜 <b>炒鵝白菜</b>	鵝白菜、薑絲	炒青江菜	青江菜、薑絲	黑木耳炒豆芽菜	豆芽菜、黑木耳絲			炒鵝白菜	鵝白菜、薑絲	炒小白菜	小白菜、薑絲	炒美生菜	美生菜、薑絲
午餐	主食 <b>白飯</b>	*	紅麴飯	米、紅麴米	蕃茄燴麵	麵條、香菇絲、素肉絲、紅 K、豆腐、黑木耳、蕃茄、玉 米粒		*	紅麴飯	米、紅麴米	紫米飯	米、黑糯米	白飯	*
	海芽蒸蛋 豆黑大醬京	海帶芽、筍丁、三色豆、蛋 大黑豆干、甜麵醬	三杯豆包炒蛋三杯鮮菇豆包	蛋、豆包、紅K、青豆仁、 馬K 鲜香菇、杏鮑菇、豆包、九 層塔	紅燒油豆腐	豆腐、香菇絲、紅k、筍片、 青豆仁、黒木耳	南瓜咖哩炒蛋南瓜咖哩豆腸	蛋、馬k、南瓜、咖哩粉豆腸、馬K、南瓜、咖哩粉	鹹酥炸物	豆腐、蘿蔔糕、青椒	麻油G	百頁豆腐、金針菇、杏鮑菇、高麗菜、香Q糕、皮 絲、麻油	蕃茄豆腐	豆腐、蕃茄、芹菜、青豆仁
	副菜 <b>紅燒烤麩</b>	烤麩、紅K、蒟蒻、小黄瓜、 筍片	福菜燒蕪菁	福菜、滷包、結頭菜、豆輪	炸蔬菜	地瓜、牛蒡、紅K、芹菜、馬 K	海結凍豆腐	海帶結、凍豆腐	三杯鮮菇素肚	素肚、九層塔、杏鮑菇、 筍片	芋頭四色	玉米粒、紅k、芋頭、馬k	青椒炒豆薯	青椒、豆薯、素火腿、鮮 香菇
	副菜 塔香海茸	海茸、九層塔、薑絲、辣椒 條	乾扁四季豆乾片	豆乾、薑絲、豆鼓、四季豆	炒有機小松菜	有機小松菜、薑絲	雪裡紅炒筍丁	雪裡紅、筍丁、辣椒	白芝麻菠菜	菠菜、薑絲、白芝麻	雙色花椰	青花椰菜、甜椒	黄瓜麵筋	大黄瓜、麵筋泡、雪蓮子
	青菜 奶油高麗菜	高麗菜、豆芽菜、薑絲	炒油菜	油菜、薑絲			炒芥藍菜	芥藍菜、薑絲	奶油鮑菇白菜	大白菜、杏鮑菇、紅K、 奶油	炒紅絲高麗菜	高麗菜、紅K、薑絲	炒青江菜	青江菜、薑絲
	湯味噌豆腐湯	味噌、豆腐、小白菜	多瓜素酥湯	冬瓜、素排骨酥、薑絲	意仁粉圓湯	洋薏仁、粉圓	翡翠羹湯	菠菜、素丸、黑木耳	蕃茄鮮菇湯	蕃茄、黄豆芽、鮮香菇、 玉米段、黑木耳	玉米濃湯	玉米粒、馬K、紅K、洋菇 片	紫菜豆皮湯	紫菜、豆皮、薑
	果 梨子		橘子		楊桃		芭樂		橘子		柳丁		木瓜	
	超子乾麵 地方 三杯臭豆腐 素炒甜不勢		地方炒麵 三杯鮑魚菇 紅絲芥藍	油麵、香菇絲、素火腿、高 麵菜、紅K、豆芽菜 鮑魚菇、九層塔、薑絲、辣 椒條 K、薑絲	蛋包飯 椒鹽毛豆莢	米、蛋皮、火腿、三色豆、 蕃茄醬、毛豆莢、黑胡椒粒 豆腸、味噌醬、高麗菜絲	水餃*15 三色四季豆 麻油麵線	水餃 四季豆、紅甜椒、鮮香菇 麵線、麻油	美蓉香菇素海鲜 粥 芝麻球 炒大白菜	米、香菇絲、玉米粒、紅 k、素海等、竹輪、素蝦 粒、蛋、 芝麻球 大白菜、紅k、黑木耳、 油皮	素洋若燴飯 地瓜球 素燥地瓜葉	米、香菇絲、素羊肉、紅 K、芥藍菜、大白菜 地瓜 球 素燥、地 瓜葉	麻油拌飯 時蔬素腱 鮮菇大陸妹	米、香菇絲、皮絲、菜 脯、青豆仁、芹菜 素腱、青花菜、紅K 秀珍菇、大陸妹
	親子丼 味 <b>噌醬烤</b> 仹	米、火腿絲、蛋、鲜香菇、 魚菇、大白菜、紅K、素若 絲、四季豆、杏酸、 青椒 油小口、鲜香菇、香嚐、特 醬汁	焗烤時蔬燉飯	米、小黄瓜、青花菜、白花菜、白花菜、紅K、乳酪絲、素火 腿、洋菇片 蘋果派	東北酸白菜豆腐鍋類類	粗麵、豆腐、東北酸白菜、 金針菇、素丸、火鍋餘板、 高麗菜 杏鮑 菇、酥炸粉	育椒素絲炒飯酥皮濃湯	米、香菇絲、素肉絲、高 麗菜、紅、、青椒 馬k、酥皮、洋菇片、三色 豆	警茄養大利麵 素炒天婦羅 茶凍	麵條、素肉粒、蕃茄、三 色豆、洋菇片 天婦 羅・小黄瓜、紅K 芝麻 球、紅茶、果凍粉	韓式泡菜豆腐鍋- 麵 橢圓薯餅	拉麵、豆腐、韓式泡菜、 高麗菜、年糕、火鍋餘 板、金針菇 橢圓薯餅	日式醬炒麵 蔬菜天婦羅 西芹豆干	油麵、日式炒醬、紅x、 豆芽菜、高麗菜、芥末沙 拉醬、海苔粉、牛蒡、南 瓜、地瓜、西洋芹、豆 干、鮮香菇
	董母素鴨類 類食 酥炸杏鮑菇 雪紅干丁	線 刷羊肉、薑母鴨樂膳、枸 杞、紅棗、青江菜、麵線、 麻油、杏鹼菇、酥炸粉、豊 裡紅、豆干	素餛飩湯麵 麻辣花生拌菠菜 時蔬炒豆干	素餛飩、麵條、素燥、青江 菜、豆芽菜、菠菜、花生、 辣椒、豆干、西洋芹	蕃茄洋若煲- 拉麵 烤南瓜 芹菜炒豆包	拉麵、素洋若、番茄、紅 K、白K、蒟蒻小捲、玉米段 南瓜、芹菜、豆包	榨菜若絲湯麵 三杯百頁 叉燒炒高麗菜	麵條、榨菜絲、香菇絲、 紅k、素若絲、青江菜、豆 芽菜 百頁豆腐、九層塔、薑 絲、辣椒條 高麗菜、叉燒	大滷板條 素炒百頁 芝麻球	板條、香菇絲、豆皮絲、 素絲羹、大白菜、金針 菇、紅、百頁豆腐、黑 木耳、小黄瓜、芝麻球	素炒烏龍麵 三色四季豆 韓式黃豆芽	烏龍麵、香菇絲、素火 腿、高麗菜、豆芽菜、油 皮 四季豆、三色豆 黄豆芽、醃醬	沙茶G絲麵 酥炸茄子 烤洋芋片	G絲麵、火鍋餘板、天婦羅、豆皮、高麗菜、青江菜、沙茶醬、茄子、酥炸粉、洋芋、海苔粉
	憲仁精米能 客家酸菜炒 焗烤南瓜 炒山茼蒿			米、豆腐、紅K、芹菜、香菇、火腿、素若醬、薑、花椒粒、可樂餅 高麗菜	素懸拌飯 墨西哥醬炸豆包 素炒酸菜若絲 蒟蒻白菜	米、素鬆 豆包、墨西哥醬 酸菜絲、麵腸、薑絲、辣椒 條 大白菜、蒟蒻絲、薑絲	白飯 韓式泡菜扣肉飯 醬酰蘿蔔 炒有機奶油白菜	米、素五花肉、韓式泡 菜、油小口 白K、紅K 有機奶油白菜、薑絲	白飯 麥克G塊 素魯多瓜 炒白花菜	米 克g塊*2 冬 瓜、海帶結 白花菜、紅K、素火腿、 薑絲	蜜汁排骨-飯、素 排骨、台式泡 菜、塔香百頁豆 腐	米、松阪燒若、白芝麻、 麥芽糖、高麗菜、百頁豆 腐、九層塔、小黃瓜	白飯 紅K炒蛋 酥炸茄子 咖哩豆皮	米、紅K、蛋、高麗菜、 茄子、酥炸粉、豆皮、馬 K、三色豆
	た	経、香菇、香椿醬 芥藍 菜、薑絲 玉米、素力、蓴絲	家燥拌麵 炒有機奶油白菜 鲜筍皮絲湯 仙草凍茶	麵條、調味醬汁 有機奶油白菜、薑絲 鲜筍片、皮絲 仙草	糙米飯 素燥 炒茄子 青木瓜素若湯 柳橙綠茶	糙米 皮線、香菇、香椿醬 茄子、 薑絲 青木瓜、油皮、薑絲 柳橙、綠茶	傻瓜麵 妙 鵝白菜 蒲瓜粉絲湯 檸檬紅茶	類條、醬汁 鵝白菜、薑絲 蒲瓜、冬粉薑絲 紅茶包、檸檬汁	糙米飯 素燥 炒菠菜 多瓜素酥湯 多瓜米苔目	糙米、皮絲、香菇、香椿 醬 菠菜、薑絲 素排骨酥、冬瓜、薑絲 冬瓜塊、米苔目	香椿拌麵 炒芥藍菜 海帶芽豆皮湯 紅茶	麵條、醬汁 芥藍菜、薑絲 海帶芽、豆皮、薑絲 紅茶包	糙米飯 素燥 炒山茼蒿 薑香南瓜湯 紅豆薏仁湯	糙米 皮絲、香菇、香椿醬 山茼 蒿、薑絲 南瓜、薑絲 紅豆、薏仁
存點	果 芭樂		<b>秦</b> 子		莲霧		柳丁		葡萄		芭樂		香蕉	
		60.5 47.5		58 43		58.5 42.5		55.5 48		55.5 49		55 45		49
蛋白質 脂肪 醣類 熱量		47.5 225 1569.5		234.5 1557		42.5 210 1456.5		222 1542		216 1527		210 1465		215 1461
				-		<del></del>		<del></del>		<del></del>				