## 普台高中108年5月27至6月2日 膳食菜單暫定表

FI FI	5月	27日	5月	28日 二		月29日	5月	30日 暦長米-		月31日	6	<u>月1日</u> 六	6	月2日 日
強飲	抹茶牛奶	抹茶粉、奶粉	麵線糊	紅麵線、黑木耳、香 菇、筍絲、什錦菜、	芝麻糊	白芝麻、黑芝麻、黑 芝麻粉	綠豆薏仁湯	綠豆、洋薏仁	豆米漿	豆漿、米、焦花生	味噌豆腐湯	味噌、豆腐、海帶芽	紅豆牛奶	紅豆、奶粉
主	★ 口袋餅	口袋餅	· 交通形状作列	排骨酥	白飯	*	芝麻包	芝麻包	黑糖饅頭	黑糖饅頭	白飯	*	白麥吐司	白麥吐司
主	<b>照燒鮑菇豆干</b>	杏鮑菇、豆干、白芝 麻	刈包	刈包	菜脯豆干炒蛋 菜脯豆干	蛋/菜脯、豆干、豆薯	三杯豆腸	豆腸、九層塔	茶葉蛋 豆鼓薑絲豆腸	蛋、茶葉蛋滷包 豆鼓、薑絲、豆腸	乾燒素鰻	芹菜、薑絲、素鰻、§ 干	煙若片	燻若片
副	香 <u>鬆沙拉</u> 拌螺絲	螺絲麵、馬K、玉米 粒、素火腿、沙拉、素 鬆	梅干東坡若	梅干菜、東坡若、豆干	毛豆炒玉米粒	毛豆、紅蘿蔔、 玉米粒	綜合堅果	葡萄乾、青堤子、杏仁片、腰果、南瓜子	起司片	起司片	海結麵輪	海帶結、豆輪	花生醬	花生醬
副	菜 <b>美生菜</b>	美生菜、苜蓿芽	花生糖粉	花生、糖粉	腰果紫菜酥	腰果紫菜酥	金瓜米粉	米粉、高麗菜、南瓜、 豆芽菜	塔香海帶根	海帶根、黃豆芽、九月塔	素鬆	素鬆	蔓越莓洋芋泥	馬k、蔓越莓
青	菜		炒大陸妹	大陸妹、薑絲	素丸黄瓜	大黄瓜、素丸	炒青花菜	青花菜、薑絲	炒小芥菜	小芥菜、薑絲	炒青江菜	青江菜、薑絲	炒水空心菜	水空心菜、薑絲
主	<sup>食</sup> 紫米飯	米、紫米	紅麴米	米、紅麴	白飯	*	地瓜飯	米、地瓜	燕麥飯	米、燕麥粒	什錦炒麵	油麵、香菇絲、黑木 耳絲、高麗菜、紅蘿 蔔、素若絲、玉米筍	五穀飯	米、五穀米
主	至 <b>芋頭燉豆腐</b>	洋芋、芋頭、豆腐、 秀珍菇	三杯炸蛋 三杯珊瑚菇素肚	蛋、九層塔、甜椒/素 肚、珊瑚菇、薑片	滷豆包	豆包、鮮香菇、滷包	五目蒸蛋糖醋花枝酥	蛋、海帶芽、筍丁、 素火腿、玉米粒、紅k 腐皮花枝酥、馬K、洋 菇片、甜椒		蛋、高麗菜、筍絲 素排、青椒、洋菇 片、黑胡椒醬	乾燒杏鮑菇豆腐	杏鮑菇、豆腐、四季 豆	香椿炒豆乾	黑豆干、玉米粒、毛 豆仁、香椿醬
副	菜 <b>炒冬粉</b>	冬粉、高麗菜、紅K、 豆芽菜	四季昌贏頭	四季豆、豆豉、豆 干、辣椒	奶香洋芋g丁	馬鈴薯、玉米粒、火 腿、小黄瓜、g丁	宮保油腐蒟蒻	辣椒條、油豆腐、油 花生、蒟蒻魷魚、青 椒	酥炸甜不辣	紅K、甜不辣、南瓜、 四季豆、酥炸粉、椒 鹽粉	燴白花菜	白花菜、紅K、火腿、 黑木耳、豆皮	酥炸雙薯	蕃薯、馬鈴薯、椒鹽 粉
副	豆皮滷高麗菜	高麗菜、豆皮、紅K	海絲白菜	大白菜、海帶絲、紅 K、油皮	<b>瓜精</b> 检金	蒲瓜、金針菇、紅椒	咖哩炒洋芋	南瓜、洋芋、玉米粒	紅燒麵腸	麵腸、杏鮑菇、香菇 絲、紅k、黑木耳	橄欖芥藍菜	芥藍菜、橄欖菜、薑絲	<b>蠔油什錦菇</b>	秀珍菇、杏鮑菇、柳 松菇、金針菇
青	※ 炒青江菜	青江菜、薑絲	沙茶空心菜	空心菜、沙茶醬	炒鵝白菜	鵝白菜、薑絲	炒有機油菜	有機油菜、薑絲	炒地瓜葉	地瓜葉、薑絲			炒青江菜	薑絲、青江菜
海	酸菜素肚湯	酸菜仁、金針菇、香 菇、素肚、薑絲	牛蒡玉米湯	牛蒡、白K、玉米段	芹香油腐湯	油豆腐、豆皮、芹 菜、玉米段	四神湯	洋薏仁、冬瓜、四神 湯包、素肚、蓮子	大滷湯	香菇絲、紅K、黑木 耳、金針菇、豆腐	南瓜濃湯	南瓜、洋芋、玉米 粒、紅K	關東煮湯	白K、玉米段、黑輪、香Q糕、紅k、芹菜
牙	小玉		蘋果		小蕃茄		鳳梨		西瓜		楊桃		木瓜	
地方	墨西哥醬蛋包麵玉米濃湯	油麵、甜椒、蕃茄、 三色豆、豆腐、玉米 粒、火腿、馬鈴薯、 洋菇片	棒香沙拉餘排飯 三杯麵腸 西芹炒美白菇	米、餘排、檸檬汁、 沙拉、海苔粉 麵腸、小黃瓜、九層 塔 西洋芹、美白菇、紅k	紅麴涼麵 鮮菇菜豆 客家小炒	紅麴醬、油麵、小黃 瓜、紅k、豆皮 菜豆、鮮香菇、 芹 菜、豆乾、麵腸、酸菜 仁	擔擔素鬆飯 關東煮湯	米、特製素燥、素鬆 白蘿蔔、紅蘿蔔、紫米 糕、甜不辣、油腐、芹 菜		米 、菜脯、豆干、玉 米粒、青椒、豆薯、 紅K、紅豆金棗*2	白飯 香辣小雞腿*2 家常炒麵腸 炒油菜	米 香辣雞腿*2、醬汁、5 脯、麵腸、紅K、四季 豆、油菜、薑絲	素洋若炒飯 沙茶辣醬臭豆腐 台式泡菜	米、香菇絲、素羊 肉、芥藍菜、豆芽 菜、紅K 臭豆腐*2、台式泡菜
男國	西班牙燉飯酥皮濃湯	米、鬱金香粉、素火 腿、小黄瓜、紅k、玉 米筍、青花菜 酥皮、馬k、紅K、素 火腿、青豆仁、洋菇片	豉汁排骨炒麵 港式西多士 奇異果	油麵、G丁、豆腐、高 麗菜、紅、青椒、土 司、蛋、花生醬、奶 油、奇異果片	鮮蔬焗烤飯 炒青花菜 炸地瓜	米、油小口、紅K、馬 K、白花菜、四季豆、 蕃茄、乳酪絲、青花 菜、紅K、地瓜			咖哩時蔬燴麵 焗烤絲瓜 地瓜蛋沙拉	油麵、玉米粒、小黃 瓜、青花菜、紅K、素 火腿、洋菇片、咖哩 絲瓜、乳酪絲 地瓜、蛋、火腿、沙拉 醬	粉紅醬洋菇筆管 麵 焗烤素排	筆管麵、洋菇片、玉沙筍、青花菜、蕃茄、三色豆、素排、乳酪絲高麗菜	烤披薩	披薩、義大利麵、三(豆、素若粒、乳瑪琳 青豆仁、九層塔、
類介	紅燒湯餃 甜豆莢炒三絲 花生滷豆乾		墨西哥醬涼麵 豆酥香椿豆腐 烤洋芋	油麵、甜椒、玉米粒、 火腿、沙沙醬、海苔 粉、蕃茄、小黄瓜、 嫩豆腐、炸豆酥、芹 菜、馬K、椒鹽粉	醬油味噌拉麵 芋頭餅*2 椒鹽毛豆莢	拉麵、素排1/2、豆芽菜、味噌、海苔絲、高麗菜 芋頭餅*2 毛豆莢、黑胡椒醬	香辣牛奶鍋-拉麵 水果百香塔	拉麵、玉米段、百 頁、熱狗(切)、奶 粉、高麗菜、金針 菇、辣油、起司、酥 皮、鲜奶油、鳳梨、 水蜜桃	芝麻醬拌麵 素滷水晶餃 甜椒炒豆包	油麵、芝麻醬、豆包、小黃瓜、紅K水晶餃*1 三角油腐豆包、青椒、甜椒	炸醬麵 東坡豆腐 火腿豆芽菜	麵條、素炸醬、烤Y 片、黃豆芽、小黄 瓜、豆腐、鮮香菇、 豆芽菜、火腿、薑絲	鮑菇炸醬刀削麵 素鱘莧菜 五香黑豆干	刀削麵、素肉粒、豆 乾、紅K、毛豆仁、杏 鮑菇 莧菜、素蟳絲、薑絲 黑豆干、魯包
風	日式炸D排飯 三杯麵腸 西芹炒美白菇	米、牛蒡排、麵包粉、 椒鹽粉、醬汁、腌蘿蔔 麵腸、小黃瓜、九層塔 、 西洋芹、美白菇、 紅k	飯、滷蛋、豆乾、	米、酸菜絲、白芝麻蜜 汁素排、滷蛋1/2、豆 乾*1、高麗菜、紅K		米、豆包、芋頭、麵包 粉、椒鹽粉、醬汁、 馬鈴薯、甜椒 百頁豆腐、九曆塔	普台擔擔飯 魯嫩豆腐 柳菇甜豆莢	米、特製素燥 油嫩豆腐、滷包 甜豆荚、柳松菇	地瓜飯 香酥棒棒腿*2 麻油杏鮑菇 豆豉山苦瓜	米、地瓜 香酥棒棒腿、醬汁 杏鮑菇、高麗菜、香 糕、山苦瓜、豆豉	五更陽旺燴飯 煎蘿蔔糕 油腐黃瓜	米、臭豆腐、蒟蒻小 腸、大白菜、紅K、金 針菇、芹菜、蘿蔔 糕、小黃瓜、油小口	工业本工鉄	米、皮絲、脆瓜、素 肉粒、豆干、 <b>腌蘿蔔</b> 醬汁 玉米布丁酥 個、空心菜、薑絲
加菜	糙米飯 素燥 炒大陸妹 冬瓜素丸湯 麥茶	糙米 皮絲、香菇、香椿醬 大陸妹、薑絲 冬瓜、素丸、薑絲 炒大麥	鹹多瓜素燥拌麵 小豆苗沙拉 莧菜豆腐羹 薏仁粉圓湯	素燥、細麵 小豆苗、沙拉 豆腐、莧菜、薑絲 薏仁、粉圓	醬油炒飯 炒有機奶白菜 紫菜豆皮湯 仙草甘茶	米、三色豆、醬油 青江菜、薑絲 紫菜、豆皮、薑絲 仙草汁	麻油麵線 炒小芥菜 青木瓜素丸湯 椰漿西米露	麻油、麵線、小芥菜、薑絲 青丸、薑絲、青木 瓜、西米露、椰漿、 奶粉	香椿拌麵 炒茄子 蒲瓜麵線湯 決明子	麵條、醬汁 茄子、薑絲 白麵線、蒲瓜、薑絲 決明子	咖哩醬拌麵 炒有機奶白菜 冬瓜油皮湯 洛神湯	細麵 三色豆、咖哩粉 有機奶白菜、冬瓜、 油皮、薑絲、洛神	麻油麵線 豆豉苦瓜 酸菜鮮菇湯 檸檬愛玉	麵線、麻油 苦瓜、豆豉、薑絲 酸菜、金針菇、薑絲 愛玉、檸檬汁
牙	鳳梨		芭樂		香蕉		蘋果		芭樂		小玉		洋香瓜	
質 5 年 百 午 数		19.9		49 2.5		54.2		3.5		60.8		53.7		54 41.5

自民國98年承接以來即使用C 並於政府強制規定前即使用非基因改造黃豆製品