

普台高中109年4月20至4月26日膳食菜单暫定表

日期	4月20日		4月21日		4月22日		4月23日		4月24日		4月25日		4月26日		
星期	一	二	三	四	五	六	日	七	八	九	十	十一	十二		
早食	飲品	芋頭濃湯	芋頭、玉米粒、紅K	麵線糊	紅麵線、黑木耳、香菇、筍絲、什錦菜、排骨	豆漿	豆漿	薰衣草奶茶	奶粉、紅茶、薰衣草	糙米漿	五穀米、糙米、焦花生	綠茶	綠茶包	芋頭鹹湯	芋頭、山茼蒿、冬菜、高麗菜
	主食	白飯	米	小奶黃包	小奶黃包	山東饅頭	山東饅頭	紅豆餐包*2	紅豆餐包	香菇鹹饅頭	香菇鹹饅頭	白麥吐司	白麥吐司	白飯	米
	主菜	花生油泡	花生、麵筋泡	滷油豆腐	油豆腐、薑片	滷蛋 蔭鳳梨滷苦瓜	蛋/苦瓜、蔭鳳梨、皮絲	照燒鮑菇豆干	杏鮑菇、豆干、白芝麻	梅干素肚	素肚、梅干菜	水煮蛋 紅蘿蔔炒豆包	蛋、椒鹽粉、豆包、秀珍菇、薑絲、紅蘿蔔	蒲瓜炒素排	蒲瓜、紅K、筍絲、素排
	副菜	素鬆	素鬆	海結麵輪	海帶結、豆輪	海芽炒豆皮	海帶芽、豆皮、紅K	香鬆沙拉拌 螺絲麵	螺絲麵、馬K、玉米粒、素火腿、沙拉、素鬆	蕪菁素炒	蕪菁、香菇、火腿、玉米粒、西洋芹	巧克力醬	巧克力醬	香脆酥	香脆酥
	副菜	幼筍	幼筍	木耳鳳梨	黑木耳、鳳梨	起司片	起司片	油醋美生菜	美生菜、苜蓿芽	辣炒海帶絲	海帶絲、豆干、紅K	蔓越莓洋芋泥	馬k、蔓越莓	腰果海苔酥	腰果海苔酥
	青菜	涼拌海芽	海帶芽、小黃瓜	炒青江菜	青江菜、薑絲	炒大陸妹	大陸妹、薑絲			炒小芥菜	小芥菜、薑絲	炒A菜	A菜、薑絲	炒油菜	油菜、薑絲
中食	主食	紫米飯	米、紫米	燕麥飯	米、燕麥粒	白飯	米	紅糙飯	米、紅麴	茄汁義大利麵	義大利麵、玉米粒、青花菜、蕃茄	五穀飯	米、五穀米	白飯	米
	主菜	臺南豆腐蓉	豆腐、香菇、紅K、火腿、芹菜、素若粒	火腿玉米炒蛋 黑胡椒素柳	蛋、玉米粒、香菇、素火腿、紅K、洋菇片、黑胡椒醬	紅燒豆腐	豆腐、黑木耳、紅K	金針鮮筍蒸蛋 三杯鮮筍G丁	金針菇、筍丁、玉米粒、香菇、蛋/鮮筍、G丁、九層塔	滷豆包	豆包、滷包	滷豆腸油腐	油豆腐、豆腸、滷包	三杯麵腸	麵腸、油花生、甜椒、青椒、九層塔
	副菜	高麗菜炒冬粉	高麗菜、冬粉、鮮香菇、紅K	山藥炒木耳	山藥、黑木耳、小黃瓜	椒鹽秀珍菇	秀珍菇、金針菇、椒鹽粉	四季蕃茄豆干片	蕃茄、豆干、四季豆	香酥南瓜塊	南瓜、杏仁、椒鹽粉	沙茶炒什錦菇	沙茶醬、杏鮑菇、金針菇、秀珍菇	魯蕉青	玉米段、紅K、蕪菁滾刀
	副菜	紅燒素肚	素肚、杏鮑菇、香菇絲、紅K、黑木耳	塔香海根	海帶根、九層塔、薑絲	鮮筍三絲	筍絲、豆包、紅蘿蔔、黑木耳	紅燒茄子	茄子、玉米粒	麻醬銀芽	豆芽、紅蘿蔔、芹菜	蕃茄豆皮燙絲瓜	絲瓜、豆皮、蕃茄	鮮菇高麗菜	高麗菜、豆芽菜、芹菜、鮮香菇
	青菜	炒菠菜	菠菜、薑絲	炒鵝白菜	鵝白菜、薑絲	炒芥藍菜	芥藍菜、薑絲	炒菠菜	菠菜、薑絲	炒有機青江菜	有機青江菜、薑絲	炒大陸妹	大陸妹、薑絲	九層塔炒地瓜葉	地瓜葉、九層塔、薑絲
	湯	紅豆湯圓	紅豆、紅白湯圓	大滷湯	香菇絲、紅蘿蔔、黑木耳、金針菇、豆腐	四神湯	冬瓜、皮絲、洋薏仁、火腿丁	酸菜冬粉湯	酸菜仁、冬粉、金針菇、紅K、鮮香菇、冬菜	冬瓜薏仁湯	冬瓜、薏仁、薑絲	關東煮湯	白K、玉米段、黑輪、香Q餅、紅K、芹菜	味噌海芽湯	海帶芽、豆腐、素丸、味噌、薑絲
	果	鳳梨		洋香瓜		芭樂		西瓜		鳳梨		楊桃		蘋果	
晚食	地方	燕麥飯 醬燒油腐 鮮菇炒黑木耳 五香滷筍乾	米、燕麥粒 油腐、香菇絲、紅K、芹菜 美白菇、黑木耳 金針菇、青椒、筍乾	普台米擔飯 什錦魯味 炒菠菜	米、特製素燥 油豆腐、海帶結 菠菜、紅K	麻油拌飯 酥炸蘿蔔糕 若未炒大黃瓜	米、香菇、素火腿、菜脯、三色豆 蘿蔔糕、青椒 大黃瓜、碎干丁、紅K、芹菜	黑胡椒素肉絲炒飯 黑胡椒醬油腐 炒山茼蒿	米、香菇絲、素肉絲、紅K、青椒、高麗菜、黑胡椒粒 油豆腐、三色豆、洋菇片、山茼蒿、薑絲	蕃茄雞蛋炒麵 五味香菇素飼 餛飩湯	油麵、蕃茄、蛋、柳松菇、青江菜、三色豆、草菇、香Q餅、G丁、青椒、豆腐、鳳梨、蕃茄	白飯 瓜素瓜仔若 腐乳G丁 芝麻醬青花	蒲	嘉義G若飯 炒小芥菜 起司棒*2	米、醬汁、豆包、杏鮑菇、小芥菜、紅K、起司棒*2
	異國	餐蛋麵 炸水餃*4 紅絲莧菜	蒸煮麵、火腿片、荷包蛋、青江菜、水餃*4 紅K、莧菜	東炎醬炒烏龍麵 麻油鮮菇米漢堡	烏龍麵、火腿、高麗菜、紅蘿蔔、青木瓜、豆干、秀珍菇、素排、杏鮑菇、米漢堡	咖哩蛋包飯 青醬烤香菇 榨菜炒豆干	蛋皮、馬鈴薯、紅K、青豆仁、米、蛋、金針菇、白花菜、九層塔、豆干、榨菜絲、香菇、紅K	韓式黑炸醬拌麵 醬燒豆包 小黃瓜炒黑輪	拉麵、豆乾、馬K、小黃瓜、海苔、紅K、特調黑炸醬 豆包、白芝麻 小黃瓜、黑輪條	西班牙燉飯 酥皮濃湯	米、鬱金香粉、素火腿、小黃瓜、紅K、玉米筍、青花菜 酥皮、白K、紅K、素火腿、青豆仁、洋菇片	鮑魚起司厚片 玉米濃湯麵	蒲	芝麻醬烏龍冷麵 玉子天婦羅 豆皮壽司	天婦羅炸蛋、烏龍麵、小黃瓜、紅K絲、玉米粒、芝麻醬豆皮壽司*2
	麵食	蕃茄洋芋湯麵 芹香竹輪 娘惹山藥捲	麵條、蕃茄、馬K、素火腿片、青江菜 竹輪、西洋芹 娘惹山藥捲	臺母素鵝麵線 酥炸杏鮑菇 雪紅丁	涮羊肉、蔥母鴨藥膳、枸杞、紅棗、青江菜、麵線、麻油、杏鮑菇、酥炸粉、雪裡紅、豆干	日式醬油拉麵 五香黑豆干 炒青江菜	拉麵、海苔片、玉米粒、筍乾、素排1/2、豆芽、黑豆干、滷包 青江菜、薑絲	咖哩蛋炒湯麵 油片炒金針菇 桂花醬拌年糕	粗麵、豆漿、玉米粒、紅蘿蔔、油泡、海苔片、黃豆芽、金針菇、黑木耳、油片、年糕、桂花醬	酸辣湯麵 五味紫米糕 紅絲芭蕉	油麵、香菇絲、豆腐、筍絲、紅K、金珍菇、芹菜 紫米糕、五味醬 芥藍菜、紅K、薑絲	味噌麻辣拉麵 芝麻球*1 椒鹽毛豆莢	蒲	酸辣鯛排板條 莎莎醬拌豆腐 花生炒青花菜	板條、餘排、蕃茄、檸檬汁、金針菇、嫩豆芽、蕃茄、甜椒、花生、青花菜、白花菜
	風味	炸醬拌飯 甜豆莢鮮香菇 梅醬優格鮮筍	米、豆干、馬鈴薯、杏鮑菇、荸薺、小黃瓜、素若粒、袖珍菇、甜椒、甜豆莢、紅K、紫蘇梅、優酪乳、筍丁	鮮筍香粥 綜合冬粉湯	米、香菇絲、素火腿、鮮筍、紅K、高麗菜、玉米粒、白K、油豆腐、金針菇、冬菜、多粉	總匯春捲 滷豆G湯包*4	春捲皮、豆乾片、高麗菜絲、小黃瓜絲、豆芽菜、花生粉、糖粉、蕷黃、豆G、湯包	白飯 糖醋土魠魚 炸什錦燒 紅鮑菇魯白菜	米、土魠魚、麵腸、甜椒、鳳梨 什錦燒、山藥、地瓜、馬鈴薯、玉米粒、黑木耳	燕麥飯 紅燒皇帝豆腸 紅豆金棗*2 杏鮑菇魯白菜	米、燕麥粒、皇帝豆、豆腸、黑木耳、鮮香菇、冬瓜 紅豆金棗 大白菜、杏鮑菇、黑木耳	沙茶素燒飯 鮮菇美人腿 炸春捲*2	蒲	白飯 橙汁素排骨 沙茶油腐 豆豉山苦瓜	米、香椿排骨、杏鮑菇、山藥、紅K油豆腐、沙茶醬、小黃瓜、紅K山苦瓜、豆豉
	加菜	糙米飯 蔭瓜素燥 炒芥菜仁 榨菜苔絲湯 地瓜芋圓	糙米、蔭瓜、皮絲、香菇、香椿醬 芥菜仁、薑絲 榨菜、素若絲、高麗菜、薑絲 地瓜、芋圓	梅干杏鮑菇炒麵 炒高麗菜 酸菜素肚湯 決明子	梅干、杏鮑菇、皮絲、油麵 高麗菜、薑絲 素肚、酸菜仁、薑絲 決明子	糙米飯 蔭冬瓜干丁 炒有機油菜 蔭香瓜湯 枸杞菊花茶	糙米 蔭冬瓜、豆干、有機油菜、薑絲、味增、紫菜、枸杞、菊花 冬瓜塊、山粉圓	素燥多粉 炒有機油菜 蔭香瓜湯 冬瓜山粉圓	冬粉、皮絲、香菇、香椿醬 有機油菜、薑絲、味增、紫菜、枸杞、菊花 冬瓜塊、山粉圓	素燒拌麵 炒小白菜 白K素排骨湯 麥茶	素燒、麵條 小白菜、薑絲、白K、素 排骨酥、薑絲 炒大麥	炒麵線 空心菜 絲瓜湯 烏梅汁	炒	醬油炒飯 炒鵝白菜 當歸素肚湯 冬瓜茶	米、三色豆 鵝白菜、薑絲 冬瓜、素肚、當歸 冬瓜塊
蛋白質	蛋白質		58.1		47.5		54		53.6		45.9		54.9		56
脂肪	脂肪		46.6		42.5		44		49		42.75		40		42.8
熱能	熱能		233.9		231		231		229		227		227		242.3
碳水	碳水		1551.4		1504.5		1536		1533.4		1484.35		1527.6		1576.3

自民國98年承接以來即使用CAS產品，並於政府強制規定前即使用非基因改造黃豆製品。味帝