## 普台高中111年3月7至3月13日 膳食菜單暫定表

日本の   日本	京田の連絡		3月7日	3月7日		3月8日		3月9日		<b>8</b> 十 日 人		3月11日		3月13日
20	Tan		红茶、奶粉	红茶、奶粉	豆糖	豆瓣	紅茶	紅茶包	白鬱	*	<b>玉米濃湯</b>	玉米粉、火腿、馬鈴蔞		
2	### 2000													
中央   中央   中央   中央   中央   中央   中央   中央	# 在生態   花上音   野砂酸塩   大田   野砂g   野砂g   野砂g	玉米十丁烷	<b>炒蛋</b> 蛋、玉米、豆干、青豆	更 工业 ラブ 事司			香積排		<b>鼓香豆包</b>	豆包、豆豉、紅蘿蔔	水煮蛋			
	1			花生醬	秀珍菇滷玉米段		起司片	起司片	綜合堅果					
10 日本   10	1 日から	副菜					千島醬	千島醬						
□ 三 五十十一字	### 2	飲品 奶茶	紅茶、奶粉	紅茶、奶粉	豆漿	豆漿	紅茶	紅茶包	白粥	米	玉米濃湯	玉米粒、火腿、馬鈴薯		
### 2000年 1000	本学・大学・アラー   1987	主食 豆沙包	豆沙包	豆沙包	鮮奶饅頭	鮮奶饅頭	銀絲卷	銀絲卷	芝麻包	芝麻包	黑糖饅頭	黑糖饅頭		
20	## 20	玉米炒干]			紅燒豆腸		素炒五寶		跋香豆包	豆包、豆豉、紅蘿蔔				
20   10   10   10   10   10   10   10	1	副菜 書絲海帶村	根 海帶根、甜椒、薑絲	海帶根、甜椒、薑絲	秀珍菇滷玉米段	秀珍菇、玉米、紅蘿	煉乳	煉乳	素鬆	素鬆	四季昌贏頭	四季豆、豆豉、豆干、辣椒		
1 日報   中の	本の   日本   本の   本の   本の   本の   本の   本の				椒香銀芽		什錦燒素魯	什錦燒、皮絲、白蘿 蔔	紅燒結頭菜	結頭菜、紅K、香菇、油 皮	金針絲瓜	絲瓜、金針菇		
12   12   13   15   15   15   15   15   15   15	上五 三日家	青菜 炒小芥菜	小芥菜	小芥菜	炒地瓜葉	地瓜葉	炒莧菜	莧菜	炒小芥菜	小芥菜、薑絲	炒高麗菜	高麗菜、紅蘿蔔		
1	正學 三杯來離	主食 <b>白飯</b>	米	米	紫米飯	米、紫米	紅麴飯	米、紅麴米	白飯	米	沙茶炒麵			
日	# 日本帝   第三 大王   三	主菜 <b>三杯素雞</b>			蘑菇醬豆腐	豆腐、蘑菇醬		蛋、嫩油腐、紅蘿蔔		粒、三色豆、猴頭菇、杏	東炎醬豆包	豆包、東炎醬		
おからでもした   マボル   マボル	音響 妙速変形				三絲金針菇		關東煮-附醬	辣、米血糕	鮮蔬炒油片		橢圓薯餅	橢圓薯餅*1		
当   現果	日   日   日   日   日   日   日   日   日   日	副菜 <b>椒鹽雙色</b>	馬鈴薯、地瓜	馬鈴薯、地瓜	芋頭燒素排骨	芋頭、素排骨、香菇	泡菜鮮菇	泡菜、香菇、杏鮑菇、 金針菇	螞蟻上樹		炒菠菜	菠菜		
京大   東東   東東   東京   東京   東京   東京   東京	歴   歴   歴   歴   歴   歴   歴   歴   歴   歴	青菜 <b>炒菠菜</b>	菠菜	菠菜	炒油菜	油菜、薑絲	炒大陸妹	大陸妹、紅K	炒鵝白菜	鵝白菜、薑絲				
京	型	湯腰果牛蒡湯			當歸皮絲湯		關東煮湯	高麗菜、玉米段、芹菜	大滷湯	紅K、黑木耳、金針菇、	玉米冬瓜湯	玉米、冬瓜、芹菜末、 <b>薑</b> 絲		
地方 被害 治疗 法 化子 以降 上 化	加索教工花若板	果 <b>蘋果</b>			鳳梨		西瓜		芭樂	ZIIZK	楊桃			
現	大子   大子   大子   大子   大子   大子   大子   大子	地方 <b>椒鹽麵腸</b>	紅蘿蔔、梅乾菜、麵腸、椒鹽粉、青花菜、	紅蘿蔔、梅乾菜、 麵腸、椒鹽粉、青花菜、	酥炸蘿蔔糕	脯、三色豆 蘿蔔糕、青椒 大黄瓜、碎干丁、紅k、	柚香積丁 芝麻菠菜	藥、甜椒、柚子醬、菠 菜、白芝麻、凍豆腐、	夾心豆干	酸白菜、黄豆芽、紅K 大溪黑干、紅茶、素鬆、			<b>家否粪麵</b>	油麵、絲、筍香羹、 白菜、紅k、金針菇 筍絲
###	養茄洋芋湯麵	酥炸魚排 炒A菜	米、醬汁、魚排、 A菜、 柳松菇、青花 菜、麵腸、九扇塔	A菜、 柳松菇、青花		菇、鮑魚菇、大白菜、 紅K、素若絲、荷蘭		菜、苜蓿芽、玉米粒、 三角薯餅、三色豆、洋	藥膳高麗菜	鹽粉、醬汁 高麗菜、藥膳			滷什錦	油腐、白蘿蔔、紅蘿蔔、豆輪
次	沙茶洋若炒麵     肉、芥蘭菜、紅 k 薑 素 沙米粉 五味香菇蒙蚵 燒素 克沙森 「豆包。青椒、杏飽 菇、小蕃茄     素 沙米粉 五味香菇蒙蚵 餛飩湯     為 國 医学菜、黑木耳 索 常炒五腐 点面、 豆芽菜、 雷拉· 豆芽菜、青江菜、健 飩、芹菜     大白菜、黑木 電子菜、素酸、大豆、香花菜、紅 瓜、豆芽菜     麻香醬油炒飯 時蔬家醚 瓜、豆芽菜 瓜、豆芽菜 瓜、豆芽菜     素排、普古经、皮絲、菜 腩、青豆仁、紅k 芹菜 菜、素酸、青花菜、红 K、大白菜、燻Y     水、香花絲、皮絲、菜 腩、青豆仁、紅k 芹菜 菜、素酸、青花菜、红 K、大白菜、燻Y     大白菜、烟Y       香椿拌麵 炒地瓜葉 大黃瓜、排背酥 來太餐、工 物菜素料、香花絲、油塩 水 木黃瓜菜 大黃瓜、排背酥 炒大麥、冬瓜塊     糖米 飯菜、杏飽菇、皮絲 整菜炒杏飽菇 養茄菠菜 棒菜是 新面 素肚、榨菜絲、薑絲 香花菠菜     糖米 酸菜、杏飽菇、皮絲 麦菜、番茄 麦菜、番茄 素肚、榨菜絲、蔥絲 香菜。     白飯 家燥 炒地瓜葉 物皮絲     米 皮絲、香菇、香椿醬 炒地瓜菜 類皮辣椒(G)湯 高麗菜、豆腐、薑絲 高麗菜、豆腐、薑絲     水 下藍菜、豆腐、 豆。     炒小白菜 家菜       如果菜 物食素 大黃瓜、排背酥 炒大麥、冬瓜塊     大黃瓜、排背酥 香花菜、工腐、 香花、 香菜     大 香花、 香格 物菜素 大 香花     大 香花 香花 香花 香花 香花 香花 香花 香花 香花 香花 香香 香花 香花	類食 芹香竹輪	火腿片、青江菜 竹輪、西洋芹	火腿片、青江菜 竹輪、西洋芹	五香黑豆干	粒、筍乾、素排1/2、 豆芽、黑豆干、滷包	筍干素肚	豆芽、高麗菜 筍乾、素肚	茶香豆干	紅k、素若絲、青江菜、 豆芽菜				羅蔔糕、韓式泡菜、 白菜
Table   Ta	香精纤麵 種條、香椿醬 類條、香椿醬 物之小 五	風味 芋香白菜	次類 肉、芥蘭菜、紅 k、薑絲、素沙茶 芋頭、大白菜、黑木 耳、豆包、青椒、杏魚	肉、芥蘭菜、紅 k 、薑 絲、素沙茶 芋頭、大白菜、黑木 耳、豆包、青椒、杏鮑	五味香菇素蚵	絲、豆芽菜、黑木耳 絲、高麗菜、醬汁、五 味醬、素蚵、杏鮑菇、 豆芽菜、青江菜、餛	照燒素排 家常炒豆腐 滷蛋、豆芽炒小黃	板豆腐、紅K、筍片、 香菇絲 、滷蛋、小黄	時蔬素腱	脯、青豆仁、紅k、芹菜、素腱、青花菜、紅			烤洋芋	馬鈴薯
erri 60.7 65.5 63.5 69.5 66 33.5	17年及上	加菜 <b>炒地瓜葉</b> 大 <b>黃瓜素</b> 酢	地瓜葉、薑絲 <b>酥湯</b> 大黄瓜、排骨酥	麵條、香椿醬 地瓜葉、薑絲 大黃瓜、排骨酥 炒大麥、冬瓜塊	酸菜炒杏鮑菇 蕃茄菠菜 榨菜素肚湯	皮絲 菠菜、蕃茄 素肚、榨菜絲、薑絲	炒芥藍菜 剝皮辣椒G湯 綠豆湯	芥藍菜、薑絲 豆包、剝皮辣椒、紅蘿 蔔	炒地瓜葉 蔬菜豆腐湯	地瓜葉、薑絲 高麗菜、豆腐、薑絲			炒小白菜	小白菜、薑絲
	果 柳丁 葡萄 橘子 鳳梨 小蕃茄   féigt 63.5 63.5 69.5 66		<b>N</b> T 00.7	90.7	葡萄	65.5	橘子	63.5	鳳梨	69.5		66	小蕃茄	33.5
	世刊 地方 車が 手 29.5 260 245 269.5 266	早 午				47.5		50		53				

自民國98年承接以 來即使用C 蛋品 一於政府強制規 定前即 用非基因改造黃豆製品 味