## 普台高中112年6月12至6月18日 膳食菜單暫定表

## ALT 2014 MEX. 15 CO. 10 CO.	日期			6月12日		6月13日		晋台局中112 <u>3</u>	0/1120/	<b>7 110日 旧以</b> 不 6月15日	中自儿仏	6月16日		6月17日		6月18日
A STATE   ST	星期					=				29		£		六		B
19		飲品	紅茶	紅茶包	麵線糊	紅麵線、紅蘿蔔、黑木 耳、香菇、筍絲	熱牛奶	奶粉	豆漿		白粥	米	米漿	米、糙米、焦花生	奶茶	紅茶、奶粉
## 14 Market   Part   P			法國麵包	法國麵包	白刈包	刈包	厚片土司	厚片土司			黑糖饅頭	黑糖饅頭	白麥吐司	白麥吐司		
20	早	1:75			梅干大黑豆干	大黑豆干、三層若		蛋 豆包、黑胡椒粒、番茄 醬		火腿片	豆干炸醬		蜜汁香積排	香積排、白芝麻、	黑胡 <b>椒醬</b> 豆包	豆包、黑胡椒醬
***   ***		副菜	茄汁義大利麵		花生糖粉	花生粉、糖	花生醬	花生醬	草莓醬	草莓醬	家鬆/花生麵筋	素鬆/花生、麵筋	藍莓醬	藍莓醬	楓糖漿	楓糖漿
10 日本   10		副菜	炒青花菜	青花菜	酸菜絲	酸菜絲	玉米穀片	玉米穀片、五彩球	炒鵝白菜	鵝白菜、薑絲	紅絲高麗菜	高麗菜、紅蘿蔔	綜合堅果	綜合堅果	紅絲菜豆	菜豆、紅K
## 15		飲品	紅茶	紅茶包	麵線糊	紅麵線、紅蘿蔔、黑木 耳、香菇、筍絲	熱牛奶	奶粉	豆漿	豆漿	白粥	米	米漿	米、糙米、焦花生	奶茶	紅茶、奶粉
## 1		主食	奶皇包	奶皇包	白刈包	刈包	鮮奶饅頭	鮮奶饅頭	芋頭包	芋頭包	黑糖饅頭	黑糖饅頭	芝麻包	芝麻包	焦糖布丁饅頭	焦糖布丁饅頭
中の一方の主張	式	土采			梅干大黑豆干	大黑豆干、三層若		蛋 豆包、黑胡椒粒、番茄 醬	紅燒油腐	油豆腐、紅K	炸醬豆干		茄汁家積	素雞、番茄、黑木耳	黑胡椒醬豆包	豆包、黑胡椒醬
10   10   10   10   10   10   10   10			芹香高麗菜	高麗菜、芹菜	花生糖粉	花生粉、糖	起司片	起司片	替燒鮮筍	竹筍、柳松菇、黑木耳	索鬆	素鬆	紅絲海帶芽	海帶芽、紅蘿蔔	金針絲瓜	絲瓜、金針菇、黑木耳
18   18   18   18   18   18   18   18		副菜	什錦果仁	什錦果仁	酸菜絲	酸菜絲	涼拌海帶絲		<b>鼓香苦瓜</b>	苦瓜、豆豉	花生麵筋	花生、麵筋	鮮菇芹菜	鮮香菇、芹菜、甜椒	茄汁烤洋芋	馬鈴薯、蕃茄、紅蘿蔔
1		青菜	炒青花菜	青花菜			炒白花菜		炒鵝白菜	鵝白菜、薑絲	紅絲高麗菜	高麗菜、紅蘿蔔	炒小白菜	小白菜、薑絲	紅絲菜豆	菜豆、紅K
おいまた   1985		主食	白飯	*	五穀飯	米、五穀米	黑胡椒醬燴麵		紅麹飯	米、紅麴米	紫米飯	米、紫米	燕麥飯	米、燕麥	白飯	*
### 200		主菜	<b>麻婆豆腐</b>			咖哩粉	宮保豆干		京醬素腱			鲜香菇、竹筍	蜜汁大黑豆乾		芹香油腐	油豆腐、芹菜、紅k
京都			螞蟻上樹		三杯綜合菇		炸時蔬		塔香紫茄	茄子、九層塔	奶油玉米粒		紅燒蘿蔔豆輪	白蘿蔔、豆輪、紅K	泡菜炒冬粉	
□ 大きな で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	*	副菜	鮮菇菜豆	菜豆、紅蘿蔔、鮮香菇	梅乾冬瓜	冬瓜、梅乾菜、豆皮	炒莧菜	莧菜	蒟蒻白菜		木耳蒲瓜	蒲瓜、榨菜、黑木耳	高麗菜炒豆皮	高麗菜、豆皮	匯炒大黃瓜	大黃瓜、素丸、乾香菇
京東東京   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日		青菜	炒地瓜葉	地瓜葉、薑絲	炒大白菜	大白菜、香菇、黑木耳			炒油菜	油菜、薑絲	炒青江菜	青江菜、薑絲	炒空心菜	空心菜、薑絲	炒大陸妹	大陸妹
# 表示表		湯	紅燒湯	紅k、白k、豆輪、玉米 段	豆腐玉米湯	豆腐、玉米、芹菜	羅宋湯		味噌湯	豆腐、海帶芽、味噌	麻油鮮菇G湯		大滷湯		腰果牛蒡湯	
世紀 「		果	洋香瓜		鳳梨		芭樂		芒果		<b>蘋果</b>		西瓜		香蕉	
□ 東京 大京 「		地方	糖醋g丁 皮蛋蒼蠅頭	骨、甜椒、鳳梨、g丁、 皮蛋、四季豆、素若粒、	茄汁豆包 (藍帶) 紅絲豆薯	番茄、豆包、毛豆仁 豆薯、紅K、薑絲	韓式泡菜煎豆腐 鮮菇香干	香菇、豆干、紅K、薑	玉米濃湯(酥皮)	三色豆、高麗菜、番茄、青椒 、馬K、紅 K、洋菇片、玉米粒、	卡拉g腿*2 素燥烤豆腐	酥炸粉、麵包粉、豆 腐、普台素燥 、莧菜、	椒鹽麵腸	菜、黑木耳、紅蘿蔔、 筍絲、麵腸、椒鹽粉	鍋貼*3	腐、高麗菜、杏鮑菇、 枸杞、鍋貼、芥藍菜、
整		異國	茶凍	火腿、毛豆仁、紅K丁、 玉米粒、高麗菜、紅茶 包、果凍粉	南瓜濃湯	腿、洋菇片、三色豆、 素蝦粒、甜椒、 南 瓜、紅K、玉米粒、馬	魯百頁	菜、豆芽菜、芹菜 百頁豆腐、紅k、香q	薑汁炒素若	絲、玉米粒、芝麻醬、 豆包、柳松菇、火腿、 白芝麻、薑、四季豆、	<b>豉汁豆腐</b>	k、豆腐、豆豉、甜椒	ATTEMATION AND	豆、杏鮑菇、玉米筍、 甜椒、馬K	泰式炸豆腐	菜、番茄、九層塔、油泡 豆腐、小白菜、糯豆腐、 泰式醬汁、青木瓜絲、花
無無機能湯 善台京爆乾 善台京爆乾 一台菜、屋菜 「一方花菜、豆味菜 「一方花菜、豆湯、 「一方花菜、 「一方菜 「一方花菜、 「一方花菜、 「一方花菜、 「一方花菜、 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方花、 「一方茶。 「一花菜、 「一方花菜、 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一方茶。 「一花菜、 「一花菜、 「一花菜、 「一花菜、 「一花菜、 「一花菜。 「一花菜、 「一花菜、 「一花菜、 「一花菜、 「一花菜。 「一花菜。 「一花菜、 「一花菜。 「一木。 「一花菜。 「一花菜。 「一花菜。 「一花菜。 「一花菜。 「一花菜。 「一花菜。 「一菜。 「一方			筍干麵腸	菜、素若絲、豆芽、高 麗菜 筍乾、麵腸	茶香豆干	絲、紅k、素若絲、青江 菜、豆芽菜 豆乾、茶葉、袖珍菇、	梅干筍干素肚 (薯條)	豆芽、高麗菜 筍乾、素肚、梅乾菜	娘惹山藥捲	柳松菇、油泡、椰漿、 九層塔 娘惹山藥捲	五香豆干	粒、筍乾、素排1/2、 芽、豆干、滷包 地瓜	咖哩燴酥餃*4	絲瓜、金針菇、水餃、 咖哩醬、鹹蛋、豆腐、	酥炸蘿蔔糕	耳絲、紅k、筍絲、素若
腹菜炒杏飽菇   腹菜・杏飽菇・皮絲   物性質が   か   か   か   か   か   か   か   か   か		風味	餛飩湯	小白菜、麵條、普台素	時蔬素腱	脯、青豆仁、紅k、芹 菜、素腱、青花菜、紅	紅上青花菜	菇、紅K、蕃茄、、紅k 片、青花菜、豆腸、麵	香菇豆薯條	黄瓜、紅k、鮮香菇 豆薯、馬k、鮮香菇、餘	梅醬優格鮮筍	肉粒、豆十、醬汁、紅 K、紫蘇梅、優酪乳、	香酥餘排 杏鮑菇炒菜豆	杏鮑菇、菜豆、紅K、白	蜜汁排 回鍋若炒高麗	辣椒條、高麗菜、回鍋
		加菜	酸菜炒杏鮑菇 炒高麗菜 榨菜素肚湯	高麗菜、薑絲 素肚、榨菜絲、薑絲	枸杞蒲瓜 海芽素丸湯	三色豆、咖哩醬 蒲瓜、枸杞、薑絲 海帶芽、素丸、薑絲	炒油菜 紫菜豆腐湯	皮絲、香菇、香椿醬 油菜、薑絲 紫菜、豆腐、薑絲	炒黃豆芽 絲瓜麵線湯	黄豆芽、薑絲 絲瓜、麵線、薑絲	薩冬瓜干丁 炒芥藍菜 紫菜油腐湯	蔭冬瓜、豆干、 芥藍菜、薑絲、油豆	炒苦瓜 黃瓜玉米湯	苦瓜、大黄瓜、玉米、	家炒大白菜 榨菜家絲湯	胡椒 、大白菜、紅蘿 蔔、榨菜、素肉絲、薑 絲
型	変白金	果	葡萄	60.5	木瓜	47.5	鳳梨	53.5	火龍果	59	木瓜	46.1	木瓜	54.8	葡萄	65.6
	簡知	午		47.5 252.5		40 230		44 228.5		53 219.5		44 230		40 236.5		51.5 241.5

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