普台高中113年10月7日至10月13日 膳食菜單表

28	日期			10月7日	10	月8日	i	0月9日	10	引四月13日 暗	10	0月11日	10,	月12日		10月13日
## 1968	30 301	飲品	豆漿	豆漿	小米粥	小米、米	珍珠奶綠	奶粉、珍珠、綠茶	阿華田	阿華田、奶粉	麵線糊		熱牛奶	奶粉	綜合湯	白蘿蔔、丸子、油豆腐、芹菜、紅蘿蔔
## 19	_	主食	黑漢堡	黑漢堡	黑糖紅豆捲	黑糖紅豆捲	白麥吐司	白麥吐司	貝果堡	貝果堡	刈包	刈包			白米飯	*
京都	式早	主菜	蜜汁豆包	豆包、麥芽糖	玉米火腿燴干丁					粒、葡萄乾、小黄	梅干焢若黑干			蛋、豆包、滷包	素瓜仔若燥	豆干、皮絲、脆瓜、素 若粒
1.	**	副菜	千島醬	番茄醬、沙拉醬	腰果紫菜酥	腰果紫菜酥	花生醬		草莓醬		花生糖粉	花生粉、糖	玉米榖片	玉米穀片	素鬆/海苔片	素鬆/海苔片
***		副菜	三角薯餅	三角薯餅				火腿片	炒青花菜	青花菜	酸菜絲	酸菜絲	紅醬義大利麵		炒菜豆	菜豆、紅K、香菇
中央		飲品	豆漿	豆漿		小米粥		奶粉、珍珠、綠茶	阿華田	阿華田、奶粉	麵線糊		熱牛奶	阿華田、奶粉	綜合湯	白蘿蔔、丸子、油豆腐、芹菜
# 2		主食	鮮奶饅頭	鮮奶饅頭	黑糖紅豆捲	黑糖紅豆捲	奶皇包	奶皇包	芋頭饅頭	芋頭饅頭	刈包	刈包	乳酪條	乳酪條	白米飯	*
# 20	中式	主菜	蜜汁豆包	豆包、麥芽糖	玉米火腿燴干丁					粒、葡萄干、小黄	梅干焢若黑干			蛋、豆包、滷包	素瓜仔若燥	豆干、皮絲、脆瓜、素 若粒
20 20 20 20 20 20 20 20	早餐	副菜	三角薯餅	三角薯餅	腰果紫菜酥	腰果紫菜酥	彩椒山藥鲜菇	山藥、鮮香菇、甜椒	芝麻海帶	海帶芽、白芝麻	花生糖粉	花生粉、糖	塔香雙菇	鮑魚菇、秀珍菇、九層 塔	素鬆	素鬆/海苔片
日本版 日本		副菜	快炒脆筍	黑木耳、筍片	辣拌海帶絲	海帶絲、紅K絲	起司片	起司片	油條	油條	酸菜絲	酸菜絲	什錦甜不辣		海苔片	海苔片
日本教育 日本教育		青菜	炒空心菜	空心菜	炒A菜	A菜、薑絲	炒高麗菜	高麗菜、紅蘿蔔	炒青花菜	青花菜			炒莧菜	莧菜、薑絲	炒菜豆	菜豆、紅K、香菇
20		主食	白米飯	*	燕麥飯	米、燕麥粒	白米飯	*	日式烏龍麵	素火腿、豆干、紅蘿蔔絲、	糙米飯	米、糙米	白米飯	米	紫米飯	米、紫米
## 2		主菜		醬、玉米粒、三色豆、	雲南豆腐蓉		紅燒獅子頭		替燒油腐				瓜子蒸若		照燒蘑菇豆腐	三角油腐、杏鮑菇、九 層塔、洋菇片
### 20		加菜	沙茶滷蛋	蛋、滷汁	五香滷蛋	蛋、滷汁	黃金咖哩蛋	蛋、咖哩醬汁	紅燒蛋	蛋、紅燒醬汁	三杯炸蛋	蛋、九層塔	藥膳滷蛋	蛋、藥膳包	滷蛋	蛋、滷汁
京本	午	副菜	馬鈴薯燒素G		筍絲魷魚羹	絲、素魷魚、鮮香菇	異國焗烤鮑菇		豆漿味噌鮮菇	喜菇、美白菇、味	蔬食打拋D		營責粉絲煲		雲耳燴黃瓜	大黄瓜、黑木耳、紅蘿 蔔
1		副菜	鮮菇燴白花	白花菜、秀珍菇、素火腿	酥炸茄子	茄子、椒鹽粉	泰式燒冬瓜				章菇豆芽	豆芽菜、鴻喜菇、紅K 絲	關東煮-附醬	血、素黑輪、玉米筍、	回鍋高麗	高麗菜、紅K絲、豆 干
# 十金剛勝 長塚 - 高原本 - 東京 松原本 - 東京 大田 - 東京		青菜	炒大陸妹	大陸妹	炒芥藍菜	芥藍菜	炒小白菜	小白菜、薑絲	炒小芥菜	小芥菜	炒A菜	A菜、薑絲	炒地瓜葉	地瓜葉	炒鵝白菜	鵝白菜、薑絲
様子 株子 株子 株子 株子 株子 株子 株子		湯	十全藥膳湯	皮絲、高麗菜、猴頭菇	結頭素若湯	結頭菜、素羊若	紫菜豆腐湯	紫菜、豆腐	排骨酥羹湯	紅蘿蔔、黑木耳、白	麻油G湯		關東煮湯		金針粉絲湯	金針花、冬粉、薑絲、皮絲
指示 一		果	柚子		橘子		鳳梨		洋香瓜	建 匐	柳丁		芭樂		鳳梨	
現職 おお		地方		白蘿蔔、紅蘿蔔、百	麻婆臭豆腐 青花火腿	菇、素若粒、黑木耳、 臭豆腐、青花菜、火 腿、牛蒡排、小黄瓜、	鳥蛋滷油腐	腿、高麗菜、紅K、豆 芽菜 鳥蛋、油豆腐	客家小炒	色豆、豆干片、高麗 菜、素魷魚、芹菜、	法式焦糖土司	杏鮑菇、玉米筍、四季 豆、蕃茄、九層塔、 吐司、蛋、焦糖醬	咖哩醬魚排 花 椰燴蒟 蒻	三色豆、咖哩醬 青花菜、蒟蒻片、玉米	泰式酸辣炸蝦排 雙冬素丫	蝦排、麵包粉、蕃茄、 檸檬汁、辣椒
整		異國			五香滷油腐	蕃茄、高麗菜、美白 菇、鴻喜菇 、四角油 腐、西洋芹、甜椒絲、	滷四角豆腐	蒟蒻、紅K片、大白菜、玉米段、美白菇、 四角泡豆腐、四季豆、	青椒金針	粒、素火腿、小黄 瓜、素G丁、素G、青 椒絲、金針菇、紅K	辣醬年糕燒豆腐 涼拌海帶芽	式泡菜、大白菜、素魚 板、海帶芽、白芝麻、		火腿、鳳梨片、洋菇 片、馬鈴薯、三色豆、 通心麵、三色豆、玉米	辣味噌涼拌秋葵	米、蛋皮、火腿、三色 豆、牛番茄、秋葵、辣 味噌醬 、豆腸、番茄醬
操作 操作 操作 操作 操作 操作 操作 操作	晚餐	麵食		熱狗(切)、奶粉、高麗 菜、金針菇、辣油、起司	紅豆金賽*2	白菜、凍豆腐、素竹 輪、素丸子、玉米段、	花生小黄瓜	絲、大白菜、紅K絲、 鮮香菇絲、金針菇、香 菜、花生、小黃瓜、紅	鳳梨雲耳	玉米段、青花椰、板 豆腐、鳳梨、木耳、 火腿、油小口、素米	777777	皮、黑輪條、玉米段、 油豆腐、素丸			柚香蘿蔔油腐丁	膳、皮絲、白蘿蔔、油豆
大き瓜、 産金分割 大海 大き瓜、 産金分割 大き瓜、 産金の 大き瓜、 食金の 大き瓜、 食み、 食み、 食み、 食み、 食み、 食み、 食み、 食み、 食み、 食み		風味	紅燒豆干	豆干	蛋酥蒲瓜 三杯柳松菇	紅蘿蔔、素腰花、黑豆 干、蛋酥、蒲瓜、柳松 菇、素肚、九層塔、紅	餐黃豆腐燴蛋 蠔油芥菜鮑菇	腐、紅K、素蟹絲、芥 菜仁、鮑魚菇、豆芽	麵腸茄子煲 玉米布丁酥*2	層塔、紅蘿蔔 玉米布丁酥*2 什錦燒、四季豆、玉	香乾土豆	青江菜、豆芽菜 豆干、花生			蠔油地瓜葉	地瓜葉、豆包、沙茶
He		加菜	炒苦瓜 金針素丸湯	苦瓜、薑絲 金針菇、素丸、高麗菜	炒紅鳳菜 酸菜筍片湯	紅鳳菜、薑絲 酸菜仁、筍片、薑絲檸	炒絲瓜 蕃茄豆腐湯	絲瓜、蕃茄、豆腐 黑	炒青江菜 蒲瓜粉絲湯	青江菜、薑絲 蒲瓜、冬粉、薑絲	炒大黃瓜 青木瓜素酥湯	大黄瓜、薑絲 素排骨酥、青木瓜、薑 絲	炒鮮菇黃豆芽 海帶芽豆皮湯	黃豆芽、秀珍菇、薑絲 海帶芽、豆皮、薑絲	炒茄子 薑香南瓜湯	一 茄子、紅K片 南瓜、薑絲
$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	蛋白質		橘子	70.5	香蕉	68.5	木瓜	72.1	芭樂	72	葡萄	63	橘子	67.9	柳丁	63
	脂肪	早午						62.1 254.4								
1834.5 1799 1864.9 1803 1649.5 1760.6 1649.5	熱量		1834.5		1799		234.4 1864.9		1803		1649.5		1760.6			1649.5

自民國88年承接以來即使用CAS蛋品,並於政府強制規定前即使用非基因改造黃豆製品。味帝