普台高中114年10月20日至10月26日 膳食菜單暫定表

| 3 (A) 1 | | | 10月20日 | | 10月21日 | 10) | <u>月22日</u> ≕ | | 10月23日 | | 10月24日 | | 10月25日 | | 10月26日 |
|-------------|----------|---------------------------------|---|---------------------------------|---|---------------------------------|--|-------------------------------|---|------------------------------------|--|---------------------------------|--|----------------------------|--|
| | 粥/ 飲品 | 豆漿 | 豆漿 | 玉米濃湯 | 玉米粒、三色豆、馬鈴 薯、素火腿 | 熱牛奶 | 奶粉 | 豆米漿 | 豆漿、糙米、焦花生 | 綠茶 | 綠茶包 | 白粥 | * | 紅茶豆漿 | 紅茶包、豆漿 |
| 西 | 主食 | 奶皇包 | 奶皇包 | 茄 汁若醬筆管麵 | 筆管麵、玉米粒、三色 豆、碎干丁、大蕃茄 | 統一巧克力派司麵包 統一藍莓寒天貝果 | | 鹹大餅 | 鹹大餅 | 厚片土司 | 厚片土司 | 炸銀絲卷 | 銀絲卷 | 奶油餐包 | 奶油餐包 |
| 式 早 餐 | 副菜 | 茶葉蛋 茶香豆腐 | 蛋、豆腐、滷包 | 火腿片(蛋) 火腿片(全) | 火腿片 | 辣茄醬馬鈴薯炒蛋 辣茄醬馬鈴薯 | 馬鈴薯、蛋、豆干 丁、蕃茄 | 紐與良風味豆包 | 豆包、醬汁 | 白煮蛋 塔香豆包 | 蛋、豆包、九層塔 | 照燒海帶油腐 | 油豆腐、海帶結 | 鮪餘蛋沙拉 鮪餘沙拉 | 蛋、素鮪餘、馬鈴薯、沙拉 醬、小黃瓜、紅K丁、玉米 粒 |
| 3 | 副菜 | 酸菜炒若末 | 酸菜絲、素若粒、碎干 丁、辣椒 | 炸物拼盤 | 素G米花、薯條 | 玉米榖片 | 玉米穀片 | 起司片 | 起司片 | 黑芝麻抹醬 | 黑芝麻抹醬 | 素鬆 | 素鬆 | 起司片 | 起司片 |
| 3 | 副菜 | 烤地瓜 炒菜豆 | 地瓜、菜豆 | 橄欖油拌膏花 | 橄欖油、青花菜 | | | 沙茶海帶干絲/ 炒高麗菜 | 海帶絲、白干絲、紅K絲 高麗菜 | 乳酪玉米炒豆干 | 毛豆仁、玉米粒、紅K 丁、碎干丁、乳酪絲 | 菜脯燒冬瓜 /炒小芥菜 | 菜脯、冬瓜、小芥菜 | 胡麻醬高麗菜絲 | 高麗菜、胡麻醬汁 |
| É | 粥/ 飲品 | 豆漿 | 豆漿 | 玉米濃湯 | 玉米粒、三色豆、馬鈴 薯、素火腿 | 熱牛奶 | 奶粉 | 豆米漿 | 豆漿、糙米、焦花生 | 綠茶 | 綠茶包 | 白粥 | 米 | 紅茶豆漿 | 紅茶包、豆漿 |
| | 主食 | 奶皇包 | 奶皇包 | 中式燒餅 | 中式燒餅 | 芋泥包 | 芋泥包 | 鹹大餅 | 鹹大餅 | 高麗菜包 | 高麗菜包 | 炸銀絲卷 | 銀絲卷 | 黑糖饅頭 | 黑糖饅頭 蛋、素鮪餘、馬鈴薯、沙拉 |
| 中 式 早 | 主菜 | 茶葉蛋 茶香豆腐 | 蛋、豆腐、滷包 | 火腿片(蛋) 火腿片(全) | 火腿片 | 辣茄醬馬鈴薯炒蛋 辣茄醬馬鈴薯 | 馬鈴薯、蛋、豆干丁、蕃 茄 | 紐與良風味豆包 | 豆包、醬汁 | 白煮蛋 塔香豆包 | 蛋、豆包、九層塔 | 照燒海帶油腐 | 油豆腐、海帶結 | 鮪餘蛋沙拉 鮪餘沙拉 | 強、系期际、馬訶署、291 醬、小黃瓜、紅K丁、玉米 粒 |
| | 副菜 | 酸菜炒肉末 | 酸菜絲、素若粒、碎干 丁、辣椒 | 蔬菜沙拉 | 小黄瓜、苜蓿芽、千島醬 | 柚香青木瓜 | 青木瓜、毛豆仁、柚子醬 | 起司片 | 起司片 | 滷水晶餃 | 水晶餃 | 素鬆 | 素鬆 | 起司片 | 起司片 |
| 3 | 副菜 | 烤地瓜 | 烤地瓜 | 油條 | 油條 | 豉香糯米椒 | 豆豉、糯米椒、油片 | 沙茶海帶干絲 | 海帶絲、白干絲、紅K絲 | 乳酪玉米炒豆干 | 毛豆仁、玉米粒、紅K 丁、豆干丁、乳酪絲 | 菜脯燒冬瓜 | 菜脯、冬瓜 | 蜜黑豆 | 蜜黑豆 |
| 1 | 青菜 | 炒菜豆 | 菜豆 | 橄欖油拌青花 | 橄欖油、青花菜 | 炒大陸妹 | 大陸妹 | 炒高麗菜 | 高麗菜 | 炒地瓜葉 | 地瓜葉 | 炒小芥菜 | 小芥菜 | 胡麻醬高麗菜絲 | 高麗菜、胡麻醬汁 |
| : | 主食 | 白米飯 | 米 | 糙米飯 | 米、糙米 | 白米飯 | * | 紫米飯 | 米、紫米 | 咖哩奶油炒麵 | 油麵、馬鈴薯、紅K丁、 玉米粒、碎干丁、奶油、 咖哩粉、 | 五穀飯 | 米、五穀米 | 白米飯 | * |
| : | 主菜 | 老茶豆腐 | 油豆腐、烏龍茶葉、 鴻喜菇 | 沙茶玉米燴蛋 紅燒菱角排骨 | 蛋、玉米粒、素火腿、豆腐、紅蘿蔔、素排骨、菱 角、紅K、甜豆 | 咖哩年糕燒豆腐 | 馬鈴薯、紅K丁、韓式年 糕、豆腐 | 黑胡椒炸蛋 黑胡椒油腐 | 蛋、三色豆、黑胡椒醬、 三角油腐 | 豆乳蒸蛋 青江煙燻鵝 | 豆漿、豆腐、蛋、鮮香菇 煙燻鵝、青江菜 | 三杯G | 素G丁、紅蘿蔔片、黑豆 干、九層塔 | 五更腸旺 | 豆腐、酸菜絲、素米雪、黑 木耳、杏鮑菇、花椒 |
| j | 加菜 | 滷蛋 | 蛋、滷汁 | | , | 三杯滷蛋 | 蛋、九層塔 | | | 梅汁燒嫩腐 | 油燉豆腐、紫蘇梅 | | | | |
| 午餐 | 副菜 | 孜然風味雙脆薯 | 地瓜、馬鈴薯、孜然 粉 | 宮保蘭花干 | 蘭花干、辣椒、油花 生、黑木耳、青椒、 | 泰式酸辣冬粉 | 冬粉、紅蘿蔔、黑木耳 絲、高麗菜、油花生 | 古早味瓜仔若 | 素瓜仔若、豆干丁、鮮香 菇 | 炸物拼盤 | 杏鮑菇、茄子、鹽酥G 丁、百頁豆腐 | 酸菜炒麵腸 | 麵腸、酸菜仁、黑木 耳 | 客家小炒 | 豆干片、榨菜絲、紅K絲、 素魷魚、芹菜 |
| | 副菜 | 鮮菇燜白菜 | 大白菜、美白菇、紅K 絲、豆皮 | 韓式涼拌豆芽 | 海帶芽、黄豆芽、韓 式辣粉 | 蘿蔔燉排骨 | 白蘿蔔、素排骨酥、鮮香 菇、玉米筍 | 蒲瓜鮮燴 | 蒲瓜、黑木耳、素蝦仁、 素海參 | | | 雙色花椰 | 白花椰、青花菜、紅K 片 | 辣味噌炒高麗 | 高麗菜、角螺、紅K片 |
| 1 | 青菜 | 炒油菜 | 油菜 | 炒青江菜 | 青江菜 | 炒小白菜 | 小白菜 | 炒莧菜 | 莧菜 | 炒高麗菜 | 高麗菜 | 炒大陸妹 | 大陸妹 | 炒小白菜 | 小白菜 |
| | 湯 | 韓式冬粉豆腐湯 | 冬粉、韓式黃豆醬、 豆腐、高麗菜、紅K絲 | 綜合湯 | 素米血、凍豆腐、白 蘿蔔、紅K丁 | 腰果牛蒡湯 | 腰果、牛蒡、玉米段、 | 香菇羹湯 | 鮮香菇、髮菜羹、紅蘿 蔔、黑木耳絲、大白菜 | 羅宋湯 | 大蕃茄、白蘿蔔、紅K、 高麗菜、西芹 | 紫菜冬粉湯 | 韓國紫菜、冬菜、冬粉 | 筍片排骨湯 | 酸菜、素排骨酥、筍片 |
| | 果 | 芭樂 | | 柳丁 | | 鳳梨 | | 香蕉 | | 橘子 | | 洋香瓜 | | 小玉 | |
| : | 地方 | 白米飯 黑胡椒海鮮排 宮保素G丁 玉米筍鮑菇 | 米、海鮮排 素G丁、乾花生、甜椒、 杏鮑菇、玉米筍、紅K片 | 白飯 香辣小G腿*2 橄欖油炒白花 三杯油腐 | 米、香辣小G腿 青花菜、紅K片 九層塔、油豆腐、黑木耳 | 麻婆豆腐蓋飯 家腸炒青椒 照燒紫茄 | 米、嫩豆腐、辣椒、素若 粒、鲜香菇、 青椒、素香腸、茄子、九 層塔 | | 油扁麵、三色豆、玉米 筍、碎干丁、奶油、青花 菜 脆薯、起司醬、鹽酥G丁 | 便當餐-米、 蜜汁素排、炒冬 粉、滷蛋、炒小白 菜 | | 白米飯 墨西哥醬炸豆包 紅絲油菜 炸皮蛋百頁 | 米、豆包、墨西哥香料、 大蕃茄 油菜、紅K絲 皮蛋、百頁豆腐 | 韓式拌飯 韓式小黃瓜 糖醋烤麩 | 米、高麗菜、碎干丁、紅K 絲、韓式泡菜、菠菜、黄豆 穿 小黄瓜、白芝麻、辣粉 烤麩、甜椒 |
| | 異國 | 韓式泡菜炒麵 楓糖烤酥條 麥克G塊*2 | 油扁麵、韓式泡菜、高麗菜、紅K絲、素黑輪、素若排、 厚片吐司、楓糖漿 麥克G塊 | 乳酪醬義大利麵 墨西哥塔可 | 義大利麵、起司醬、洋菇 片、玉米粒、素火腿、甜 椒、碎干丁 墨西哥餅皮、紫色高麗 菜、大蕃茄、玉米粒、素 G米花、墨西哥醬汁 | 日式鮭魚茶泡飯 酥炸杏鮑菇 唐揚豆腐 | 米、海苔素鬆、鹹鮭餘、 烏龍茶、小黃瓜絲 杏鮑菇、地瓜粉、太白 粉、 雞蛋豆腐、麵包粉 | 蘑菇焗烤燉飯 紅茶椰果凍 | 米、小黄瓜、甜椒、洋菇 片、玉米粒、碎干丁、青 花菜、乳酪絲 紅茶包、椰果、果凍粉 | 泰式酸辣炒麵 裹粉熱狗 | 油麵、回鍋若片、大番 茄、高麗菜、玉米粒、豆 芽菜、素蝦仁 裹粉熱狗 | 椒麻香拌麵 柚香蘿蔔 煙燻豆包絲 | 刀削麵、豆芽菜、椒麻 醬、小白菜、豆干片、 白蘿蔔、柚子醬 煙燻豆包、小黃瓜、紅K 絲、黑木耳絲 | 義式白 替筆管麵 焗烤法國麵包 | 筆管麵、奶粉、碎干丁、 火腿、三色豆、玉米粒、 花菜 法國麵包、乳酪絲、大蕃 茄、碎干丁、玉米粒、素 |
| 免 | 糖食 | 豆乳擔擔湯麵 西芹豆包絲 五香滷雙粿 | 烏龍麵、豆漿、青江菜、 四角油腐、豆芽菜、海苔 片、玉米粒 西洋芹、豆包絲、甜椒絲 、蘿蔔糕、芋頭粿、黑木 耳絲、紅K絲 | 紅燒湯餃 涼拌家腱 塔香鮮菇 | 素水飲、白蘿蔔、紅K、 大蕃茄、小白菜 素腱、九層塔、杏鮑菇、 秀珍菇 | 府城擔任湯麵 黑白切 台式泡菜 | 乾麵條、素肉粒、小白菜、豆芽菜、三角油腐 菜、豆芽菜、三角油腐 黑豆干、海带、素雞 高麗菜、紅K絲 | 味噌起可濃拉麵 酥炸草菇 糖醋G丁 | 拉麵、味噌、起司片、豆 芽菜、豆腐、高麗菜、玉 米粒、筍干 草菇、杏鮑菇 素GT、甜椒、油豆腐 | 台式臭臭鍋-附麵 酸辣木瓜絲 替燒馬鈴薯 | 蒸煮麵、臭豆腐、素米 雪、玉米段、金針菇、高 腱菜、 青木瓜、馬鈴薯、四分干 丁 | 香菇赤若 粪麵 香辣豆腐 海結鮮菇 | 油麵、鮮香菇、素若羹、 豆干、紅K絲、筍絲、大 白菜、 豆腐、醬汁、 海帶結、鴻喜菇 | 著茄牛若湯麵 切滷味 蠔油地瓜葉 | 乾麵條、大蕃茄、素牛小排、白蘿蔔、紅K丁、玉州筍、青花菜 豆干片、海帶片捲 地瓜葉、素蠔油 |
| | 風味 | 似無七立火 | 米、醬油、菜脯、碎干 丁、高麗菜、玉米粒、紅 K、鮮香菇、毛豆莢、黑 胡椒、油豆腐、冬粉、白 K | 監帯が折 | 米、蛋、鹹蛋、紅K丁、 高麗菜、玉米粒、 豆包、起司片、酥炸粉、 高麗菜 | 素沙茶羊若炒麵 菜脯炒蛋 燉蘿蔔 | 麵條、素羊若、紅K絲、 豆干片、高麗菜 菜脯、蛋、 白蘿蔔 | 白飯 橙汁素排骨 蜜汁干片 胡麻醬秋葵 | 米、香椿排骨酥、杏鲍 菇、香橙汁 白芝麻、豆干 秋葵、胡麻醬 | 日式奶油野菇炊飯 栗子燒南瓜 味噌豆腐 | 米、海苔絲、奶油、鴻喜 菇、鲜香菇、毛豆仁、高 麗菜 南瓜、栗子、鮮香菇 豆腐、味噌 | | 米、味島香鬆、素鬆 蛋、苦瓜、豆豉 | 海鮮滑蛋燴飯 豆乳西芹 五味醬素餘柳 | 米、蛋、素蝦仁、素海參 豆腐、大白菜、美白菇 、西芹、豆腐乳、素土魠 魚、五味醬、 |
| | 加菜 | | 冬粉、高麗菜、紅K絲 絲瓜 當歸、皮絲、高麗菜 西谷米、珍珠粉圓、地瓜 | 炸醬拌飯 炒皇宫菜 海芽豆皮湯 仙草凍茶 | 米、炸醬、豆干 皇宮菜 海帶芽、豆皮 仙草凍 | 素燥米粉 炒有機蔬菜 剁椒積絲湯 蜂蜜山粉圓 | 米粉、素燥、豆芽菜 有機蔬菜 剝皮辣椒、豆包、高麗菜 蜂蜜、山粉圓 | 茄汁炒飯 炒有機蔬菜 冬菜粉絲湯 鳥梅汁 | 米、三色豆、素火腿 有機蔬菜 冬菜、冬粉、大白菜 烏梅汁 | 梅干鮑菇拌麵 炒莧菜 榨菜素絲湯 麥茶 | 乾麵條、梅干菜、杏鮑菇 莧菜 榨菜、素若絲、薑 麥茶 | 炒地瓜葉 酸菜素肚湯 | | 傻瓜麵 炒蒲瓜 養生蔬菜湯 冬瓜茶 | 醬汁、麵條 蒲瓜 南瓜、黑木耳、高麗菜、 茄、豆腐 冬瓜塊 |
| 白質 | 果 | 橘子 | 68 | 香瓜 | 60.6 | 蘋果 | 68.1 | 芭樂 | 67.4 | 火龍果 | 60 | 芭樂 | 55 | 葡萄 | 64.3 |
| 数数 解類 | 早午 | | 55 227.5 | | 56.5 225.5 | | 67 237 | | 53.5 229 | | 52.5 222.5 | | 47.5 207.5 | | 55 218 |
| | | | 1677 | | 1652.9 | | 823.4 | | 1667.1 | | 1602.5 | | 1477.5 | | 1624.2 |

98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