

食家安113年10月素食菜單

八十高中

HACCP稽核符合性名單A級認證 本公司已投保南山壹德國產品責任險 營養師:蔡佩雯(營養字第:011672) 第五菜

政務電	18:2792-0707 得具:2792-073	50	官套師:祭佩文(官套子弟:011	012)	弗五采									
刺星和	主食		主副菜	_		蔬菜	湯品	附品	全穀雜品	旦魚蛋山	裁策(份)	治 章	水果 前 (何)	b 無分(大
1 =	胚芽飯	照燒凍腐	香菇肉燥	脆炒白菜	煎餃×2	青菜	水果	Ī	6.5	2.5	1.7	3.0 '	1.0	81
-	白米+胚芽-蒸	凍豆腐+時蘸-燒	豆干+黄豆+素肉+香菇-煮	白菜+時蔬-燒	煎板-烤	月末	水 木	1	0.0	1				
	白飯	咖哩豆腐	椒香四季	薑燒麵輪	★港式蘿蔔糕X3		- 10							
2 =	白米-蒸	豆腐+時蔬-炒	四季豆+時藏-煮	型 /元 火型 THE 藝輪+時蔬−焼	養萄糕-炸	青菜	豆漿	Ī	6.6	3.3	1.7	3. 0		8
							44149							T
3 四		梅汁豆包	義式烤麩	紅仁甘藍	香燒茄子	青菜	冬瓜山粉圓	Ī	6.3	2.5	1.8	2.8		8
	白米+小米-蒸	豆包+時蔬-煮	烤 銭+時 蔬-煮	高麗菜+時蔬-炒	茄子+時蔬-燒		山粉圖+冬瓜塊-煮				H	+	+	+
4 £	椒香拌麵	南瓜子牛蒡排X1	燉煮皇帝豆	繽紛花椰	芋泥包xl	青菜	水果	Ī	6.3	2.5	1.8	3.0 1	.0	8
	麵+時蔬+素絞肉-炒	牛蒡排+南瓜子-烧	皇帝豆+時蔬-煮	花椰菜+時蔬-炒	芋泥包-蒸				_		Н	+	+	+
7 -	海苔香鬆飯	塔香百頁	藜麥毛豆	芝香芽菜	泡菜年糕	青菜	蘑菇湯	Ī	6.5	2.5	1.7	2.8		8
	白米+香鬆-蒸	百頁+時蔬-煮	毛豆+時蔬-煮	芽菜+時蔬−煮	泡菜+時蔬+年糕-煮		蘑菇+時 蔬-煮			_	Щ	_		1
8 =	燕麥飯	腰果素雞	瓜仔干丁	鮮菇燴瓜	京醬麵腸	青菜	水果	Ī	6. 4	2.5	2.0	2.8 1	1.0	8
	白米+燕参-蒸	素維+腰果+時蔬-煮	碎豆干+時蔬-煮	瓜+時蔬-煮	麵腸+時蓋−焼			ļ			Ц			
9 =	白飯	酸菜炒豆皮	清爽脆筍	沙茶干絲	★素蚵仔酥	青菜	豆漿	Ī	6.2	2.5	1.9	3. 0		8
"	白米-基	豆皮+酸菜+時蔬-炒	筍+時 蔬-煮	千絲+時蔬-煮	索蚵仔酥-炸	лж	立水	ı		1				
		I		~10/10國慶假日~								_		
11 五	紅藜飯	椒鹽豆干	牛蒡炒鮮蔬	蕈菇花椰	梅干苦瓜	青菜	水果	Ī	6. 3	2.5	1.7	2.8 1	1.0	8
	白米+紅藜米-蒸	豆干+時蔬−燒	牛蒡+時蔬+素肉絲-炒	花椰菜+時蔬−炒	苦瓜+梅乾菜-煮		1403/14				Ш			
4 -	雜糧飯	打拋豆皮	清爽洋芋	東坡素肚	★炸香菇	青菜	薑絲冬瓜湯	Ī	6.5	9 9	1.9	9 7		8
4 -	白米+維種-茶	豆皮+時蔬-煮	馬鈴薯+玉米+蒜-煮	素肚+時藏-煮	香菇-炸	育采	冬瓜+薑-煮	Ī	0. 5	2.3	1.9	6.1		
	麥片飯	香椿豆腐	玉米干絲	佃煮海根	◎黑珍珠X1							T		Ī
.5 =						青菜	水果	Ī	6. 5	2.5	1.8	3.0 1	. 0	8
	白米+参片-蒸	豆腐+時蔬-煮	千絲+玉米+時蔬-炒	海根+時蔬-煮	黑珍珠-蒸			1				+	+	\dagger
6 =	白飯	芝麻蘭花干	椒香毛豆莢	鮮炒四季	香燜蓮藕	青菜	果汁	Ī	6. 5	2.5	1.8	2. 9		8
	白米-蒸	白芝麻+蘭花干+時藏-炒	毛豆英-煮	四季豆+時蔬-炒	蓮藕+時蔬-煮						H	+	+	-
7 四	台式炒麵	醬燒油腐X1	雪菜干丁	時令鮮瓜	素燒賣×2	青菜	紫米薏仁湯	Ī	6. 4	2.5	1.8	3. 0		8
	鉇 +時蔬+素肉絲-炒	油豆腐-燒	雪菜+千丁+時蘸-炒	瓜+時 蔬-炒	素燒賣-蒸		黒糯米+小薏仁+椰奶-煮			_	Ц	_	_	
.8 五	小米飯	茄汁凍腐	炒龍鬚菜	香炒白菜	素春捲X1	青菜	水果	Ī	6. 2	2.5	2.0	3. 0 1	1.0	8
	白米+小米-蒸	凍豆腐+時蘸−燒	能预菜+砖蔬+套内林-炒	大白菜+時蔬-炒	素春揚-烤		viosic				Ш			
21 -	五穀飯	沙茶黑豆干	家鄉豆皮	鮮蔬高麗	油燜紫茄	青菜	綠豆麥片湯	Ī	6.5	12.5	1.7	3. 0		8
	白米+五穀米-蒸	黑豆干+時蘸-煮	豆皮+時蔬-煮	高麗菜+時蔬-炒	茄子+時蔬-烱	лж	線豆+参片-煮	<u> </u>						,
20 -	燕麥飯	紅燒豆腸	花生豆干	塔香海茸	★芝麻球X2		1. 用/ 屁麻二娘	Ī			1.8			ç
22 =	白米+燕麥-蒸	豆腸+時蔬-娩	花生+豆干+時蔬-煮	海茸+時蔬-煮	芝麻球-炸	青菜	水果/履歷豆漿	Ī	0.3	3.3	1.8	2.8 1	.0	,
	1- 6-		香甜玉米									T		T
23 ≡		紹子油腐		什錦麵輪	馬蹄條×l	青菜	果汁	ı	6. 4	2.5	1.8	2.8		8
	白米-蒸	油豆腐+時蔬-煮	五米+時蔬-炒	極輪+時蔬−滷	馬蹄條-烤							+	+	t
24 129	招牌油飯	蜜汁素排X1	鮮菇豆腐煲	翠炒鮮瓜	炒地瓜葉	青菜	海芽湯	Ī	6.5	2.3	1.9	2.7		8
	糯米+素肉絲+時蔬-蒸	素排-烧	菇+豆腐+時蔬-煮	瓜+時蔬-煮	地瓜葉+時蔬-炒		海芽+薑絲-煮				H	+	+	+
25 £	雜糧飯	糖醋素雞	南瓜黑豆	醬香炒筍	和風秋葵	青菜	水果	Ī	6.5	2.5	1.8	3.0 1	. 0	8
	白米+維種-蒸	素雞+時蔬-炒	南瓜+黑豆-煮	简+時蔬-炒	秋葵+白芝麻-煮						Н	4	+	_
28 —	麥片飯	五香豆干	薑絲芥藍	爆炒白菜	洛神山藥	青菜	金菇豆腐湯	Ī	6.5	2.5	1.8	2.9		8
	白米+参片-蒸	豆干+時蔬-煮	素肉絲+芥藍+時蔬-炒	大白菜+時蔬-煮	山藥-煮		豆腐+菇+時蔬-煮	-		_	Ц		L	
29 =	番茄義大利麵	西式豆包	◎★素雞塊×2	鮮炒花椰	奶黃包×l	青菜	水果	Ī	6. 4	2.5	1.8	3.0 '	1.0	8
	鲍+番茄+時蔬-煮	豆包+時藏-煮	素維塊-炸	花椰菜+時蔬-炒	奶黄包-蒸	., .	70.70	<u></u>		_	Lĺ			
20 -	白飯	椰汁豆皮	客家小炒	田園炒菇	樹子水蓮	سيو	二堆			2 ^	1.0	3.0		
30 Ξ	白米-蓝	杏片+豆皮+時蔬-焼	立千+時藏-炒	茲+時蔬-炒	水道+樹子+素肉絲+薑-炒	青菜	豆漿	1	0.4	J. 3	1.8	J. U		1
	nr tt br	南瓜鮮蔬咖哩煲					花生麥片湯		П		П	1	1	t
31 🖽		,	蒲燒烤麩	什錦芽菜	塔香鮑菇	青菜	, , , , ,	l I	6.4	2.5	1.8	3. 0		8
	白米+胚芽-蒸	豆腐+南瓜+時蔬-煮	烤麸+時蔬-烧	豆芽菜+時蔬-煮	九層塔+杏鮑菇+時蔬-煮		花生+参片-煮		ш		щ	_	4	_

未使用輻射污染食品

本公司管全面使用「非基因改造」之显製品及五米,業业使用基政会品,敬請安心食用 ※本菜單含有花生、堅果類、芝麻、含能質之酸物、大豆及以上各項其製品,不適合對其過較鑑質者食用※