

久翔

111年 3月 素食菜單

中平國中

地址：新北市樹林區武州街16-1號 服務電話：02-86753071 HACCP優良廠商 營養師：陳翠蘭(營養字第8359號) 營養師：黃佳琪(營養字第8272號) 產品責任證：衛台0855第04PDT00081

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	青菜	湯品	附餐	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	油脂類	水果類	熱量
1	二	薏仁飯 白米+洋薏仁	茄汁豆腸 豆腸+小黃瓜+番茄-燒	雪裡紅干丁 豆干+雪裡紅-炒	螞蟻上樹 冬粉+高麗菜+油片絲-炒	深綠時蔬	海芽鮮菇湯 海帶芽+香菇		6.3	2.6	2.2	2.5	0	809
2	三	白飯 白米	三杯凍豆腐 凍豆腐+菇+九層塔-煮	醬炒素雞 素雞丁+時蔬+炒	黑椒洋芋 馬鈴薯+黑胡椒-炒	深綠時蔬	瓜仔結頭湯 結頭菜+脆瓜	水果	6.5	2.6	2.2	2.3	1	874
3	四	什錦麵疙瘩 麵疙瘩+高麗菜+豆包	玉米炒蛋 (蛋素)雞蛋+玉米-炒	筍燒百頁 百頁豆腐+筍-燒	味噌蘿蔔 白蘿蔔+菇+時蔬+味噌-煮	有機蔬菜	山藥薏仁湯 山藥+洋薏仁		6.4	2.5	2.2	2.5	0	806
4	五	白飯 白米	蒸素魚排 素魚排(X1)-蒸	麻婆豆腐 豆腐+素絞肉-煮	罈絲高麗 高麗菜+素罈絲-炒	深綠時蔬	薑絲冬瓜湯 冬瓜+薑	巧克力吐司 (蛋奶素)	6.5	2.6	2.2	2.4	0	816
7	一	糙米飯 白米+糙米	沙嗲豆雞片 豆雞片+小黃瓜+沙嗲醬-煮	滷蘭花干 蘭花干-滷	奶香洋芋 (奶素)馬鈴薯+鮑菇+奶醬-煮	深綠時蔬	大滷湯 大白菜+時蔬	水果	6.4	2.6	2.2	2.2	1	865
8	二	咖哩炒飯 白米+紅蘿蔔+素肉絲+咖哩	薑燒油豆腐 油豆腐+薑-煮	冬瓜麵輪 冬瓜+麵輪-煮	炒花椰菜 花椰菜+時蔬-炒	深綠時蔬	味噌湯 豆腐+海帶芽+味噌		6.5	2.6	2.2	2.4	0	821
9	三	小米飯 白米+小米	綜合滷蛋 (蛋素)雞蛋(X1)+蘿蔔-滷	蕃茄肉醬 豆干+豆薯+蕃茄-煮	芥菜百合 芥菜仁+百合+腰果-炒	深綠時蔬	南瓜湯 南瓜+薑絲	水果	6.3	2.6	2.2	2.6	1	871
10	四	白飯 白米	糯米椒干片 豆干+糯米椒-炒	泡菜凍豆腐 凍豆腐+大白菜+泡菜-煮	炸天婦羅 鮑菇+茄子+馬鈴薯-炸	有機蔬菜	竹筍時菇湯 竹筍+菇+紅蘿蔔		6.4	2.5	2.2	2.3	0	804
11	五	五穀飯 白米+五穀米	玉米豆腐 豆腐+玉米-煮	醬炒鮮菇 豆薯+杏鮑菇-炒	蒸素蘿蔔糕 素蘿蔔糕-蒸	深綠時蔬	米粉湯 米粉+油片絲	2入餐包 (蛋奶素)	6.3	2.6	2.2	2.4	0	804
14	一	白飯 白米	咖哩烤麩 烤麩+咖哩-煮	客家小炒 豆干+芹菜+紅蘿蔔-炒	蘿蔔佃煮 白蘿蔔+玉米段+海帶結-煮	深綠時蔬	羅宋湯 番茄+馬鈴薯	水果	6.5	2.6	2.2	2.4	1	883
15	二	蕎麥飯 白米+蕎麥	菜脯蛋 (蛋素)雞蛋+菜脯-炒	醬燒素肚 素肚+紅蘿蔔-燒	薑絲冬瓜 冬瓜+薑-煮	深綠時蔬	鮮菇凍腐湯 凍豆腐+菇		6.5	2.5	2.2	2.6	0	820
16	三	白飯 白米	小瓜麵腸 麵腸+小黃瓜-燒	鮮菇油腐 油豆腐+菇-煮	塔香海茸 海茸+九層塔-煮	深綠時蔬	榨菜粉絲湯 榨菜+冬粉+大白菜	水果	6.3	2.5	2.2	2.6	1	871
17	四	燕麥飯 白米+燕麥	番茄豆腐 豆腐+番茄-煮	麻油素腰花 素腰花+菇+麻油-煮	枸杞高麗 高麗菜+木耳+枸杞-煮	有機蔬菜	冬瓜薑湯 冬瓜+薑		6.4	2.5	2.2	2.5	0	813
18	五	泡菜炒飯 白米+泡菜+白菜	滷黑豆干 黑豆干-滷	雪菜百頁 百頁豆腐+雪裡紅-炒	三角薯餅 薯餅(X2)-炸	深綠時蔬	肉骨茶湯 豆薯+素羊肉+菇+肉骨茶包	奶黃包 (蛋奶素)	6.5	2.4	2.2	2.4	0	806
21	一	胚芽飯 白米+胚芽米	炸豆腐 豆腐+九層塔-炸	冬瓜麵輪 麵輪+冬瓜+枸杞-煮	白菜滷 大白菜+紅蘿蔔-煮	深綠時蔬	海芽時菇湯 海帶芽+香菇	水果	6.5	2.4	2.2	2.6	1	870
22	二	番茄螺旋麵 螺旋麵+番茄+時蔬	蠔油豆包 豆包+時蔬+素蠔油-煮	芹香干絲 豆干絲+芹菜+紅蘿蔔-炒	川耳黃瓜 大黃瓜+川耳-煮	深綠時蔬	巧達濃湯 馬鈴薯+時蔬		6.4	2.4	2.2	2.5	0	803
23	三	紫米飯 白米+紫米	紅燒鵪鶉蛋 (蛋素)鵪鶉蛋+冬瓜-燒	玉米干丁 玉米+豆干+蓮藕-炒	匈牙利炒黃芽 黃豆芽+木耳+匈牙利粉-炒	深綠時蔬	髮菜豆腐羹 大白菜+豆腐+髮菜	水果	6.3	2.6	2.2	2.5	1	874
24	四	白飯 白米	彩繪香竹捲 香竹捲+花椰菜-炒	拌飯肉醬 豆干+冬瓜+碎瓜+素絞肉-煮	海帶三絲 海帶絲+金針菇+時蔬-煮	有機蔬菜	味噌蘿蔔湯 白蘿蔔+海帶芽+味噌		6.4	2.6	2.2	2.6	0	825
25	五	地瓜飯 白米+地瓜	素龍鳳腿 素龍鳳腿-烤	酸白菜豆腐 凍豆腐+白菜+酸白菜-煮	鮮菇佛手瓜 佛手瓜+菇-炒	深綠時蔬	竹筍湯 竹筍+時蔬	雙色饅頭 (蛋奶素)	6.5	2.6	2.2	2.5	0	821
28	一	白飯 白米	醬燒豆腸 豆腸+花椰菜-燒	毛豆干丁 豆干+毛豆+彩椒-炒	咖哩洋芋 馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩-煮	深綠時蔬	玉米濃湯 玉米+紅蘿蔔	水果	6.6	2.6	2.2	2.5	1	887
29	二	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	海芽炒蛋 (蛋素)雞蛋+玉米+海帶芽-炒	老皮嫩腐 嫩油腐-蒸	蠔油粉絲 冬粉+高麗菜+油片絲+素蠔油-炒	深綠時蔬	黃瓜湯 大黃瓜+薑		6.5	2.5	2.2	2.4	0	816
30	三	白飯 白米	鮮菇炒麵腸 麵腸+鮑菇-炒	筍丁素肉醬 筍+素絞肉+菇-煮	田園時瓜 蒲瓜+時蔬-煮	深綠時蔬	番茄豆腐湯 豆腐+番茄	水果	6.5	2.5	2.2	2.5	1	875
31	四	素火腿炒飯 白米+素火腿+玉米	宮保素雞丁 素雞丁+小黃瓜+花生-炒	芹炒干片 豆干+芹菜-炒	關東煮 蘿蔔+菇+海帶結-煮	有機蔬菜	針菇海芽湯 金針菇+海帶芽		6.5	2.5	2.2	2.4	0	811