

建德國小111.10 / 6-11 / 10素食菜單

日期期	主食	今日主菜		美味	副菜		季節蔬菜	湯品	全穀糧	豆魚蛋肉	蔬菜 類	油脂類	熱量
	麥片飯	家常豆腐	翠綠青花	玉筍小瓜	紅麴素肉燥	魯味排	有機	時瓜珍菇湯	5. 7	2. 5	2	2. 5	749
6 四		豆腐毛豆Q-燒	青花菜Q木耳Q-炒	小黃瓜Q玉米筍Q-煮	筍T素絞肉-煮	魯味排-煮		青木瓜Q秀珍菇Q			Ц	\dashv	_
	燕麥飯	醬燒豆包	絲瓜腐竹	枸杞菇菇	蔬菜粉絲	芝麻海根	有機 蔬菜	雙色蘿蔔湯	6	2. 4	2	2. 5	763
7_ <u>=</u>		豆包-燒	<u>絲瓜Q腐竹-煮</u>	香菇Q杏鮑菇Q金針菇Q-煮	冬粉高麗菜Q素絞肉-煮	海带根白芝麻-煮	ر ـ ـ ــــــــــــــــــــــــــــــــ	蘿蔔Q紅蘿蔔Q	L	L,			
10 —													\dashv
11 =	香Q白飯	沙茶素雞	咖哩洋芋 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	蔬菜排 ^{蔬菜排煮}	芝麻牛蒡絲	玉筍敏豆	有機 蔬菜	玉米蔬菜湯 玉米粒S高麗菜Q	5. 5	2. 5	2	2. 5	735
	什穀米飯	油腐粉絲	蜜汁芋薯	四色彩絲	豉汁苦瓜	香菇麵筋	有機 蔬菜	綠豆湯	5. 5	2. 3	2. 2	2. 5	725
13 四		油豆腐冬粉-煮	地瓜Q芋頭Q芝麻-燒	芹菜Q紅蘿蔔Q干絲木耳Q-炒	苦瓜Q-煮	香菇Q油泡-滷		綠豆			Ц	Н	\dashv
	小米飯	塔香豆腸	鮮炒時蔬	大根燒	薑炒木耳	雙色山藥	有機 蔬菜	酸辣湯	5. 7	2. 3	2	2. 5	734
14 五	; 	豆腸 <u>-</u> 燒	大陸妹Q金針菇Q紅蘿蔔Q-炒	蘿蔔Q香菇Q蒟蒻小捲-燒	木耳Q素肉絲-炒	山藥Q紫山藥Q甜椒Q-煮		豆腐木耳Q紅蘿蔔Q筍		<u> </u>	-		
	藜麥飯	素魚香豆腐	茄燒麵腸	麻香什錦	蠔油芥藍	椒鹽番薯	產銷	冬瓜湯	5. 9	2. 4	2	2. 5	756
17 -	•	豆腐素絞肉-煮	茄子Q麵腸-燒 业市無比式去之苗	高麗菜Q杏鮑菇Q豆管-煮	芥藍菜Q-炒	地瓜條Q-炸		冬瓜Q秀珍菇Q 黒糖山粉圓				\dashv	\dashv
18 =	胚芽米飯	蜜汁黑干 _{黑豆干芝麻-燒}	糖醋蓮藕 ^{蓮藕Q-燒}	沙茶空心菜 _{空心菜O:炒}	芹炒彩絲 芹菜Q海帶絲紅蘿蔔Q-炒	素雞腿	有機 蔬菜	上 相 山 初 圓	5. 5	2.5	2	2. 7	744
20 29	香Q白飯	豆仁烤麩	醬燒洋芋	咖哩素獅子頭 素獅子頭玉米粒S-煮	香滷白干結	金黃花椰 ^{白花菜S紅蘿蔔Q-煮}	有機 蔬菜	和風海芽湯	5. 7	2. 4	2	2. 5	742
20 2	麥片飯	紅燒蘭花干	青椒素肉絲	黑椒黃芽	麻婆豆腐	枸杞絲瓜	有機	麵線素羹湯	5.5	2. 4	2	2. 8	741
21 五	39-71 BX	蘭花干蘿蔔Q紅蘿蔔Q-燒	青椒Q素肉絲-炒	黄豆芽Q紅蘿蔔Q-煮	豆腐-煮	絲瓜Q金針菇-炒	蔬菜	麵線素羹筍T木耳Q					
	香Q白飯	炸醬豆干	牛蒡排	鮮菇扁蒲	金黃南瓜	彩椒雙味	產銷	芙蓉濃湯	5. 8	2. 5	2	2. 5	756
24 —		豆干-燒	牛蒡排-煮	扁蒲Q香菇Q-煮	南瓜Q紅蘿蔔Q-煮	甜椒Q蒟蒻-炒		玉米粒S紅蘿蔔Q			Н	\vdash	_
	燕麥飯	燒嫩油腐	塔香紫茄	筍香素肉燥	豆仁冬瓜	紅仁高麗	有機 蔬菜	日式豆腐湯	5. 5	2. 3	2	2. 5	720
25 =		嫩油腐-燒	茄子Q-燒	筍T素絞肉-煮	冬瓜Q金針菇Q毛豆Q-煮	高麗菜Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒		豆腐			Н	\dashv	\dashv
07 m	糙米飯	豆豉豆腐 ^{豆腐素紋肉-煮}	素花枝排	香拌雜菜 油菜Q冬粉海帶芽紅蘿蔔Q豆皮-煮	炒地瓜葉	雪蓮子麵筋	有機 蔬菜	地瓜芋圓湯 地瓜Q芋圓	5. 9	2. 3	2	2. 5	748
27 四	五穀米飯	沙茶燒素肚	紅仁花椰	三杯芋薯	焗汁白菜	素滷苦瓜	有機 蔬菜	蘿蔔湯	- 0	9 5	2. 2	2 -	701
28 五			青花菜S紅蘿蔔Q-炒	于頭Q地瓜Q-燒	大白菜Q金針菇Q-煮	苦瓜Q-滷	蔬菜	蘿蔔Q香菇Q紅蘿蔔Q	5. 6	2. 0	2. 2	2. 3	101
	胚芽米飯	五香滷豆干	玉米彩繪	雪菜皮絲	紅燒麵輪	素炒三絲	產銷	薑絲海芽湯	5. 8	2. 3	2	2. 5	741
31 —	糙米飯	田醫燒油腐 甜醬燒油腐	塔香紫茄	油菜Q皮絲炒 瓜仔素肉燥	大学	素肉緣木耳Q紅蘿蔔Q-炒 麻油鮮菇豆薯	有機 蔬菜	佛手湯	6	2. 4	2	2. 8	776
1 =	香Q白飯	^{三角油腐傷} 沙茶五香豆干×2	蕃茄腐竹	枸杞鮮菇扁蒲	素鰻片	##Q豆薯Q-煮 地瓜葉	有機 蔬菜	佛手瓜Q鮑魚菇Q 綠豆地瓜圓	5. 5	2. 6	2. 2	2. 5	748
3 四 4 五	燕麥飯	紅燒豆腐		扁瀬Q鮮菇Q-煮 薑絲麵腸 ^{麵腸炒}	素鰻片-燒 彩繪四色 紫山	鹽水什蔬	有機 蔬菜	綠豆地瓜圓 新竹米粉湯 *粉香菇(蜜內絲芹菜(為屬菜)	5. 5	2. 5	2	2. 5	735
7 -	麥片飯	糖醋豆包	木須三絲	韓式拌雜菜	金茸枸杞絲瓜 ※瓜Q金針菇Q煮	香菇麵筋	產銷履歷	和風豆腐湯	5. 7	2. 5	2	2. 8	763
8 =	香Q白飯	牛蒡排	咖哩洋芋	鐵板銀芽	芹香雙炒	炒萵苣	有機 蔬菜	紅豆薏仁湯	5. 7	2. 6	2	2. 7	766
10 🖭	胚芽米飯	燒大嫩油腐 ^{嫩油麻塊}	薑味南瓜	干丁素肉燥	枸杞冬瓜 ※4.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0.0	炒空心菜	有機 蔬菜	芙蓉濃湯 玉米松S紅蘿蔔Q	5. 5	2. 5	2	2. 5	735
	•	#並解境 南瓜煮 素飲與干丁滷 冬瓜の金針菇の場 空心菜の炒 【 玉米松S紅蘿蔔の 】 】 】 【 本 本 全 面 使 用 非 基 改 黄 豆 製 品 及 玉 米 。 											勻

★三章1Q豆奶日:11/8(二)。

(S): CAS 台灣優良農產品標章 (Q):台灣農產生產追溯 (T):產地-台灣