## 107 學年度第2 學期國民中學 5 月份素食菜單-清泉

日期	星期	循環 別	主食	主食 食材明細	主菜	主菜 食材明細	副菜一	副菜一食材明細	副菜二	副菜二 食材明細	時蔬		湯品 食材明細	全穀 雜糧	蔬菜	豆蛋 類	油脂堅 果種子	熱量	鈣	鈉	水果
1	111	Р3	拌麵 特餐	濕麵條	香滷 豆包	豆包	拌麵 配料	高麗菜 素絞肉 紅蘿蔔 乾香菇 薑	蛋香 刈薯	蛋 刈薯 紅蘿蔔 薑	蔬菜	三絲	時蔬 木耳絲 紅蘿蔔 薑 筍絲	5	2	2.5	2.5	700	145	850	
2	四	P4	燕麥飯	有機米 燕麥	咖哩 豆干	豆干 南瓜 西芹 紅蘿蔔 咖哩粉	家常 豆腐	豆腐 鮮菇 薑 彩椒	若絲 時蔬	素肉絲 時蔬 紅蘿蔔 薑	蔬菜	綠豆 西米露	綠豆 西谷米 糖	7.4	1.8	2.5	2	841	467	176	
3	五	P5	糙米飯	有機米 糙米	洋芋 油腐	油豆腐 薑 馬鈴薯 紅蘿蔔	毛豆 白菜	毛豆 白菜 乾香菇 薑	花椰 炒蛋	雞蛋 青花菜 紅蘿蔔 薑	有機 蔬菜	大醬湯	時蔬 豆腐 味噌	5.3	2.1	2.5	2	701	360	112	
6	1	Q1	白米飯	有機米	京醬 干片	豆干 刈薯 紅蘿蔔 甜麵醬	番茄 炒蛋	蛋 番茄 薑 番茄醬	絞若 扁蒲	扁蒲 素絞肉 紅蘿蔔 薑	蔬菜	蘿蔔湯	白蘿蔔 薑	5	2.5	2.5	2.5	713	484	210	
7	-1	Q2	糙米飯	有機米 糙米	滷煎 蒸炒蛋	雞蛋 薑	芹香 豆干	豆干 芹菜 紅蘿蔔 薑	麻婆 豆腐	茄子 素絞肉 豆腐 三色豆	蔬菜	健康 瓜湯	冬瓜 紅蘿蔔 薑	5	1.6	2.5	2.5	690	424	165	V
8	Ξ	Q3	炊粉 特餐	乾炊粉	蜜汁 豆包	豆包 滷包 醬油 薑	炊粉 配料	高麗菜 素絞肉 紅蘿蔔 香菇絲	雙色 花椰	綠花椰 白花椰 紅蘿蔔 薑	蔬菜	鹹粥	有機米 乾香菇絲 時蔬 雞蛋 紅蘿蔔	4.5	2.1	2.5	2.5	748	153	124	
9	四	Q4	小米飯	有機米 小米	碎瓜 凍腐	凍豆腐 碎瓜 杏鮑菇	蛋香時蔬	雞蛋 時蔬 薑 紅蘿蔔	筍干 豆皮	筍干 豆皮 薑	蔬菜	紅豆湯圓	紅豆 小湯圓 糖	6.3	1.8	2.5	2.5	786	343	467	
10	五	Q5	糙米飯	有機米	洋芋油腐	油豆腐 馬鈴薯紅蘿蔔	塔香 海茸	海茸 九層塔 薑	豆包 時蔬	豆包 時蔬 黑木耳 薑紅蘿蔔	有機蔬菜	金茸番 茄湯	金針菇 番茄 雞蛋 薑	5.4	2	2	2.5	691	280	162	
13	-	R1	白米飯	有機米	沙茶 凍腐	凍豆腐 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 沙茶醬	毛豆 時蔬	毛豆 時蔬 紅蘿蔔 薑	蔬香 冬粉	素絞肉 乾冬粉 時蔬 紅蘿蔔 薑	蔬菜	紫菜 蛋花湯	蛋 乾紫菜 薑	6	1.9	2	2.6	715	433	194	
14	-	R2	糙米飯	有機米 糙米	滷煎 蒸炒蛋	雞蛋 薑	彩椒豆腐	豆腐 素絞肉 彩椒 薑	玉米 三色	玉米粒 三色丁 豆干丁 薑	蔬菜	味噌 時蔬湯	時蔬 紅蘿蔔 薑 味噌 豆皮	5.3	1.2	2.3	2.7	672	243	206	V
15	Ξ	R3	拌飯 特餐	有機米	蘿蔔油腐	油豆腐 白蘿蔔 紅蘿蔔	拌飯配料	豆干丁 玉米粒 時蔬 乾香菇	豆包 花椰	花椰菜 紅蘿蔔 豆包 薑	蔬菜	時瓜湯	時瓜 紅蘿蔔 薑	5.1	2.3	2.6	2.6	707	500	151	
16	四	R4	紫米飯	有機米	照燒 干片	豆干片 杏鮑菇 白芝麻	香滷海結	海帶結 油豆腐 薑	鮮燴 時瓜	時瓜 黒木耳 紅蘿蔔 薑 蛋	蔬菜	地瓜甜湯	地瓜 糖	5.6	1.6	2.5	2.7	716	673	222	
17	五	R5	糙米飯	有機米	塔香 豆包	豆包 九層塔 刈薯番茄	鮮炒 時蔬	時蔬 紅蘿蔔 薑 黑木耳	紅仁 炒蛋	蛋 紅蘿蔔 薑	有機蔬菜	榨菜湯	榨菜 薑	5	2.4	2.5	2.8	699	234	329	Ш
20	-	S1	白米飯	有機米	回鍋 凍腐	凍豆腐 紅蘿蔔 高麗菜 薑	蛋香 瓜粒	雞蛋 時瓜 薑	芹香 干片	豆干 芹菜 薑	蔬菜	味噌 海芽湯	海芽 時蔬 味噌	5	1.9	2. 5	2. 5	698	243	227	
21	-	S2	糙米飯	有機米 糙米	蜜汁 豆包	豆包 滷包 醬油 薑	蘿蔔油腐	白蘿蔔 油豆腐 紅蘿蔔 薑	塔香 海根	海根 薑 九層塔	蔬菜	番茄蛋花湯	時蔬 番茄 蛋 薑	5	1.8	2. 5	2. 7	704	247	232	V
22	Ξ	S3	西式 特餐	麵條	滷煎 蒸炒蛋	雞蛋 薑	茄汁若醬	素絞肉 番茄 西芹 紅蘿蔔番茄醬	五菜豆干	豆干 高麗菜 紅蘿蔔 黒木耳	蔬菜	玉米濃湯	三色豆 玉米粒 蛋	5. 4	1.8	2. 5	2. 6	728	244	203	Ш
23	四	S4	燕麥飯	有機米 燕麥	加哩 油腐	油腐 南瓜 西芹紅蘿蔔 咖哩粉	豆皮 時蔬	豆皮 時蔬 乾香菇 薑	季豆 炒蛋 鮮菇	蛋 紅蘿蔔 季節豆 薑	蔬菜	綠豆 麥仁湯	綠豆 麥仁 糖	6. 5	1.8	2. 4	2.8	806	221	224	Ц
24	五	S5	糙米飯	有機米 糙米	育干 豆包	豆包 筍干 薑	清炒 花椰	花椰菜 素肉絲 薑	豆腐	豆腐 紅蘿蔔 芹菜 鮮菇 薑	有機蔬菜	時蔬湯	時蔬 薑	5	2	2. 5	2. 6	705	204	163	╜
27	-	T1	白米飯	有機米	時瓜 干丁	豆干丁 時瓜 杏鮑菇	番茄 炒蛋	蛋 番茄 薑 番茄醬	沙茶 寬粉	寬粉 素絞肉 時蔬紅蘿蔔 薑素沙茶醬	蔬菜	四神湯	四神 枸杞	5.5	1.7	2.6	2.2	722	542	229	
	=	T2	糙米飯 油飯	有機米 档米 有機米	滷煎 蒸炒蛋	雞蛋 薑	鐵板 豆腐 油飯	豆腐 筍片 彩椒 薑	清炒 花椰 毛豆	金針菇 花椰菜 紅蘿蔔 薑	蔬菜	白玉 枸杞湯 金針	白蘿蔔 枸杞 薑	5	2.1	2	2.1	647	279	127	V
	Ξ -	A3	特餐	想 精 者 機 米	滷豆包 醬瓜	豆包薑 滷包	配料時蔬	豆干丁 乾香菇絲 菜脯 薑	甘藍海結	毛豆 高麗菜 紅蘿蔔 豆皮 薑	蔬菜	粉絲湯	乾金針 粉絲 薑	5.3	1.5	2.5	2.5	709	391	242	ig
	四五	T4 T5	小米飯	小米 有機米	干丁黒椒	豆干丁 醬瓜 薑 刈薯 豆腐 西芹 紅蘿蔔 薑	蛋香 銀蘿	蛋 紅蘿蔔 時蔬 薑素絞肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 菩	油腐雪菜	油豆腐 海帶結 紅蘿蔔 薑雪裡紅 豆干 菩	蔬菜有機	仙草湯 	山草 糖 時瓜 薯	5.2	2.3	2.5	2.1	703	615 443	438 224	$\vdash$
31	л	19	他小饭	糙米	豆腐	黒椒粒	絞若	京然內 口維副 紅維副 量	豆干	크任씨 꼬기 물	蔬菜	时瓜汤	呵ル 童	3	2.3	2.3	2.4	/03	443	224	

過敏原警語:「本月產品含有雞蛋、麩質及海鮮不適合其過敏體質者食用」。

說明:5月份菜單編排說明如下:一、每周五蔬菜為有機蔬菜。二、為配合縣政府有機米政策,將T3拌麵特餐與A3油飯特餐對調供應。三、由於白菜供應數量與品質不穩定,R5、S4白菜改為供應時蔬。四、因食材重覆,將A3主菜改為香滷豆包供應。