

114年4月午餐菜單(素食) 國北貫小

※提醒:餐點內有機率含有肉骨頭、魚刺,用餐時請小心食用,細嚼且慢嚥。魚經去刺加工處理,為避免有魚骨(刺)殘留,仍請指導學生小心魚骨(刺)。

地址:台北市南港路三段149巷49弄12號

	E·台 星期	北市南港路三段149巷49弄 主食	主菜 一	副菜 一	副菜 二	青菜	湯	附品
1	=					有機蔬菜		水果
1	_	有機白米飯	茄汁豆包	咖哩煲 ************************************	炒高麗菜 高麗菜. 胡蘿蔔. 木耳-炒	月傚疏米	珍珠奶飲	小木
2	=	紅藜飯	五香大黑干	錦繡金針菇	素燒百匯	綠色蔬菜	飄香蔬菜湯	
_	_	白米. 紅藜-蒸	五百八杰 1 _{黒豆干-滷}	白菜. 菇. 蔬菜-煮	→ 永元日匹 蔬菜-燒	冰口脈木	京	
3	四	ma N. v. vom die 1866	3444 man 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	清~明~	٠.٠ ط. ـ		THE ACT AND A	I
4	五		T	<i>洞</i> ~ 奶 ~	连~饭	To		
7	-	白米飯	四角腐燒	彩匯雙絲	鮮菇甘藍	有機蔬菜	地瓜甜湯	
		白米-蒸	豆腐-燒	素肉絲. 蔬菜-炒	高麗菜. 菇-炒		地瓜	
8	=	有機白米飯	糖醋豆包	回鍋干片	客家三絲	有機蔬菜	素肉四神湯	水果+ 乳品
		有機白米-蒸	豆包-燒	豆干片. 蔬菜-炒	干絲. 蔬菜-炒		素肉. 薏仁. 馬鈴薯	7000
9	Ξ	糙米飯	羅漢齋豆腐	洋釀烤麩	照燒杏鮑菇	綠色蔬菜	羅宋蔬菜湯	
		白米. 糙米-蒸	豆腐-燒	素雞. 蔬菜−炒	杏鮑菇.蔬菜-燒		蔬菜	
10	四	家常麵疙瘩	京醬蘭花干	彩椒芽菜油片	有機高麗菜	綠色蔬菜	什錦湯	
		麵. 蔬菜-炒	蘭花干-燒	油片.彩椒.豆芽-炒	蔬菜-炒		白菜.香菇.胡蘿蔔	
11	五	胚芽飯	臻汁麵腸	毛豆煨蕈菇	蔬香粉絲	綠色蔬菜	大滷湯	
		白米. 胚芽-蒸	麺腸.蔬菜−炒	毛豆. 金針菇. 蔬菜-煮	蔬菜. 粉絲-炒		豆腐. 蔬菜	
14	-	薏仁飯	紅彩頭干絲	韓式豆腐	匯香年糕	有機蔬菜	紅豆西米露	
		白米. 薏仁-蒸	豆干絲. 胡蘿蔔. 蔬菜-炒	豆腐. 蔬菜-燒	年糕. 蔬菜-炒		紅豆, 西谷米	
15	=	有機白米飯	三杯菇菇	蓮子南瓜	腐皮高麗	有機蔬菜	味噌豆腐湯	水果
		有機白米-蒸	杏鮑菇. 干片-炒	南瓜. 蓮子-煮	高麗. 腐皮. 蔬菜-炒		豆腐.蔬菜.味噌	
16	Ξ	燕麥飯	糖醋腸捲	翠丁四寶	清香炒筍	綠色蔬菜	洋芋燉湯	
		白米. 燕麥-蒸	豆腸-炒	干丁. 毛豆. 素火腿. 玉米-炒	筍. 蔬菜-炒		洋芋. 蔬菜	
17	四	義大利麵	爆炒油片	烤地瓜X1	紅絲花椰	有機蔬菜	玉米濃湯	
		義大利麵-煮	油腐片. 蔬菜-炒	地瓜-烤	花椰菜. 胡蘿蔔-炒		玉米. 馬鈴薯. 胡蘿蔔	
18	五	小米飯	和風豆皮	梅香燒腐	菇炒大白菜	綠色蔬菜	冬瓜湯	
		白米. 小米-蒸	豆皮-滷	豆腐. 蔬菜-燒	大白菜. 菇-炒		冬瓜. 蔬菜	
21	-	蕎麥飯	酸甜油豆腐	木耳腐竹	有機高麗菜	綠色蔬菜	時令燉湯	
		白米. 蕎麥-蒸	豆腐-燒	腐竹. 木耳. 蔬菜-炒	蔬菜-炒		蔬菜	水果+
22	-	有機白米飯	打拋豆腸	香椿干絲	素沙茶蕈菇	有機蔬菜	素肉骨茶湯	乳品
		有機白米-蒸	豆腸. 蔬菜-炒	干絲. 蔬菜-炒	菇.蘿蔔.豆皮-煮		馬鈴薯. 蔬菜. 素肉	
23	Ξ	白米飯	咖哩蘭花干	時蔬豆腐	薑炒大黃瓜	綠色蔬菜	鄉村蔬菜湯	
		白米-蒸	蘭花干-燒	豆腐. 蔬菜-燒	大黃瓜. 蔬菜-炒		蔬菜	TAP豆
24	四	炸醬拌麵	藥膳豆包	蔬香素肚	★香酥天婦羅	有機蔬菜	綠豆湯	奶奶
		——煮	豆包-燒	素肚. 蔬菜-炒	山藥捲. 地瓜-炸		綠豆	
25	五	紅藜飯	素蟹黃豆腐煲	小小菇麵輪	鍋燒筍絲	綠色蔬菜	薑絲鮮瓜湯	
		白米. 紅藜-蒸	豆腐.蔬菜.蒟蒻-煮	芸. 麵輪-煮	第-燒 上 14 二 頭 女	19 6 3	鮮瓜. 蔬菜	
28	_	白米飯	栗子烤麩	高纖拌毛豆	有機高麗菜	綠色蔬菜	蘿蔔湯	
00		自米-蒸 七 业	烤麩.蔬菜.栗子-滷	毛豆.玉米.紅藜-炒		+ 1/4 ++ ++	雑萄). III
29	-	有機白米飯	滷味黑干	齋香腐皮	五柳彩蔬	有機蔬菜	紅豆麥片	水果
00		有機白米-蒸	黒豆干-滷	腐皮.蔬菜-炒	三色椒. 豆芽. 蔬菜-炒	1.12 14 x+ x+	紅豆.麥片 ** 工1. 於 '日	
30	Ξ	小米飯	麻油拌素雞	蜜汁豆腐	金粒薯塊	綠色蔬菜	清甜筍湯	
		白米. 小米-蒸 ◆全面使用非基改玉米	素雞.蔬菜-拌 :及豆製品 ※本菜單含有豆		馬鈴薯.玉米.胡蘿蔔-炒 麻、甲殼、海鮮、芒果及其木	1 相關製品,不適合	简.蔬菜.素肉 對其過敏體質者食用。	