## 四維國小. 一一四學年第一學期學生午餐食譜設計表(第九週)素食

	10 月 27 日(星期一)			10 月 28 日(星期二)			10 月 29 日(星期三)				10 月 30 日(星期四)			10 月 31 日(星期五)		
$    \rangle  $	人數 33 人 人數				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		人數 33 人		人數	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		人數				
	主食					主食	/ \			食 小米飯			主食			
$\perp$	菜名	配料	數量	菜名		數量	菜名	配 料	數量	菜名	配料	數量	菜名		數量	
	薑	素雞	3Kg	醬	嫩嫩油豆腐30+10	40個	白	通心麵500g		滷	<b></b>	3K	豆	炸豆包-1切4丁."		
主		黄豆芽*非基改		淋	/·////////////////////////////////////		醬	蘑菇罐-素800g	1瓶	蘭	薑片			高麗菜*去外葉		
	燉	薑末		嫩			通	三色丁15K富"	-/120	花			炒			
		白芝麻		豆			心	香菇小朵(牛)O			滷包-大10入母指			木耳朵Q.*		
		味霖(1.5 L)		腐			麵	青花菜冷凍	2Kg					紅蘿蔔Q		
		/ t/  K(113 L)		/-4			~	巴西利葉100g洋香	2115				2010	薑絲		
菜								奶粉2.2K。克寧								
//~								安佳奶油454g大。								
	湆	素肉絲	0.2Kg	榨	榨菜絲1.7K		海	小油豆腐丁	2Kg	絲	蚵仔麵線(白)		香	洗選雞蛋"12K		
副		紅蘿蔔Q	0.2115	莖	豆干片		結	海帶結.	2115		紅蘿蔔Q		菇	香菇小朵(生)Q		
ш		海茸.切		豆	紅蘿蔔Q		燒	白蘿蔔*去皮			絲瓜*去皮Q.*		蒸			
		<b>薑</b> 絲		丰	小正常田		油	<b>華</b> 片			薑絲		蛋			
		辣椒(紅)		'			豆	, EE, /		11934	枸杞(1斤包)					
菜	l	//N/0X(NL)					腐				11J1U(1)   CJ)					
//<	l						<i> </i>									
	有	有機青菜葉木昌85		有	有機青菜葉木昌85	庫存	產	油菜-產履-東		有	有機青菜葉木昌85	庫存	有	有機青菜謝智宇85	庫存	
青	有機	薑絲	0.1Kg	機	薑絲	/ 1 13	銷	薑絲	0.1Kg	機	薑絲	, , , , , ,	機	薑絲	, , , , ,	
菜	青			千			履			小			青			
	青松			寶			歷			À			江			
		冬瓜*去皮Q		筍	紅蘿蔔Q		南	南瓜Q.*		四	四神		燒	燒仙草3K		
湯		生香菇Q	1Kg		脆筍絲1.7K		瓜	馬鈴薯小丁.足*Q		神	大麥(小薏仁)			八寶豆3.4K熟		
	香	<b></b>			木耳朵*1K		濃	玉米粒富士鮮約1K			當歸			切QQ粉圓		
	菇			湯	涼薯去皮O.*		湯	奶粉2.2K。克寧		1.20			湯	砂糖25K小太陽"		
	湯			1.20	洗選雞蛋(盤)30人		1.50	安佳奶油454g大。					•••	紅豆-產履1K		
	,,,				( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )			麵粉-中筋22K						<u>///</u>		
								<u> </u>			優酪乳光泉隨車					
		<b>里</b> 芝麻						小米-隔天用			光泉保久豆漿隨車					
лK		香吉十"						西洋梨"			鮮奶(光泉)隨車			義美黃豆奶-有糖		
營	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		
	養 5.0 2.1 2.2 1.0 2.7 745				5.3 3.3 1.3 2.4 760			5.4 1.9 1.4 1.0 4.0 796			5.1 2.5 1.3 1.0 2.2 797			6.1 2.5 1.1 1.6 715		

<sup>◎</sup>本菜單含有甲殼類、花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、亞硫酸鹽類等及其各類製品,不適合對其過敏體質者食用。