成功高中-玉美廠商菜單(素)

09月29日星期一	09月30日星期二	10月01日星期三	10月02日星期四	10月03日星期五
		港式炒飯(素)	糙米飯	白米飯
		醬燒豆包(素)	烤櫛瓜船(素)	柚香豆腸(素)
		三杯杏鮑菇(素)	四喜烤麩(素)	蛋是芋見你(素)
		椒鹽炸蛋(素)	刺瓜蠔菇(素)	中秋玉兔包(素)
		青江菜	深色有機蔬菜	空心菜
		一品冬瓜煲湯(素)	玉米濃湯(素)	珍珠奶茶
		蔬果汁		堅果包
熱量 OK 脂肪 Og	熱量 OK 脂肪 Og	- 1.0.1	熱量 790K 脂肪 26g	熱量 807K 脂肪 25g
		醣類 101g 蛋白: 34g		
10月06日星期一	10月07日星期二	10月08日星期三	10月09日星期四	10月10日星期五
中秋節放假	白米飯	鐵板麵	地米飯	雙十節放假
און אנו עם אזי ד	日式燒百頁(素)	黑胡椒皮絲(素)	芝麻豆包(素)	MI XII II X
	黑美人炒蛋(素)	鮮味白菜滷(素)	咖哩洋芋(素)	
	三丁腰果(素)		大瓜燴蛋(素)	
		香香滷蛋		
	空心菜	油菜	深色有機蔬菜	
	味噌豆腐湯(素)	蘿蔔黃芽湯(素)	高鈣海芽湯(素)	
		草莓麵包	堅果包	
	熱量 775K 脂肪 27g			熱量 OK 脂肪 Og
	醣類 101g 蛋白! 34g			<u>醣類 0g 蛋白 0g</u>
10月13日星期一	10月14日星期二	10月15日星期三	10月16日星期四	10月17日星期五
白米飯	胚芽飯	什錦拌麵	蕎麥飯	白米飯
菇菇豆干片(素)	黑醋燒素雞(素)	洋芋起司蛋(素)	香椿豆腐(素)	宮保豆腸(素)
醬油蒸蛋(素)	滷味拼盤(素)	香滷方干(素)	海根炒豆干(素)	碎脯煎蛋(素)
香燉白菜(素)	鮮菇胡瓜(素)	銀絲卷(素)	筍香什錦(素)	絲瓜粉絲(素)
小白菜	青江菜	空心菜	深色有機蔬菜	油菜
清甜白玉湯(素)	鮮筍丸子湯(素)	刺瓜湯(素)	玉米珍菇湯(素)	酸辣湯(素)
	蔬果汁		小象麵包	保久乳
熱量 749K 脂肪 25g	熱量 753K 脂肪 25g	熱量 786K 脂肪 27g	熱量: 755K 脂肪 25g	熱量 758K 脂肪 26g
	醣類 101g 蛋白 32g			
10月20日星期一	10月21日星期二	10月22日星期三	10月23日星期四	10月24日星期五
白米飯	小米飯	糯米飯	糙米飯	白米飯
雙蘿麵腸(素)	紅燒豆包(素)	古早味素肉燥(素)	塔香素肚(素)	蒲燒油腐(素)
南瓜蒸蛋(素)	幸福炒蛋(素)	咖哩醬香蛋	五彩豆包(素)	干片腰果(素)
金茸高麗(素)	好運關東煮(素)	紅顏蒲瓜(素)	甘藍鮮菇(素)	粉蒸南瓜(素)
空心菜	油菜	青江菜	深色有機蔬菜	蚵仔白菜
馬鈴薯番茄湯(素)	海芽味噌湯(素)	香菇蘿蔔湯(素)	藥膳冬瓜湯(素)	高纖山粉圓(素)
	堅果包		喀喀餅	
熱量 773K 脂肪 25g		熱量 768K 脂肪 26g		熱量 753K 脂肪 25g
	融類 102g 蛋白! 34g			
<u>瞎親 1059 蛋白 329</u> 10月27日星期一	<u> </u>	10月29日星期三 10月29日星期三	<u> </u>	<u> </u>
白米飯	小米飯	自	世界30日全新日	白米飯
ロハ版 壽喜豆腐(素)	電汁豆腸(素)	麻醬素燥醬(素)		
			黄金豆腐(素)	筍干油腐(素) 系共蒸死(素)
玉米炒蛋(素)	韓式部隊鍋(素)	照燒麵腸(素)	肉燥滷蛋(素)	香菇蒸蛋(素)
佃煮鮮蔬(素)	韓式拌冬粉(素)	奶油燉菜(素)	冬瓜什錦(素)	三蔬丁旺(素)
小白菜	油菜	空心菜	深色有機蔬菜	青江菜
豆腐芽菜湯(素)	麻香海芽湯(素)	馬鈴薯秀菇湯(素)	素肉羹湯(素)	關東煮湯(素)
	履歷豆漿		堅果包	
熱量 755K 脂肪 25g			熱量: 739K 脂肪 25g	
	醣類 102g 蛋白! 32g			
★ 贫免食材由和会有框片、框	平、爬皮、色、ガル、腰耳、 ⁵	芝麻、牛奶、雞蛋、鵪鶉蛋、鹹	疋、内疋、小夾、十夾、恭來	、本口、工机、上机、梅合、

★菜色食材中如含有蝦仁、蝦米、蝦皮、魚、花生、腰果、芝麻、牛奶、雞蛋、鵪鶉蛋、鹹蛋、皮蛋、小麥、大麥、燕麥、麥片、五穀、十穀、麵食、豆干或豆腐、大豆製品等,午餐食材明細公告於附件,有食物過敏者請留意食用。

[★]以上豬肉食材,均『使用台灣豬肉』*