

** 逸馨園 **

快樂國
 10月份素食菜單

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜			湯品	全穀 雜糧 (份)	豆魚 蛋肉 (份)	蔬菜 (份)	堅果 油脂 (份)	熱量 (卡)
10/3	蔬	麥片飯	毛豆干丁 非基改豆干, CAS毛豆(滷)	翠炒花椰 CAS花椰菜, Q紅蘿蔔(炒)	紅仁烘蛋 Q蛋, Q紅蘿蔔(炒)	產銷 履歷 蔬菜	薑絲海芽湯 海帶芽, Q紅蘿蔔(煮)	5.3	2.5	2.4	2.3	711
10/4	二	香Q 白飯	堅果滷三角油腐 非基改三角油腐, 堅果(滷)	豆薯滑蛋 Q豆薯, Q紅蘿蔔, Q蛋(炒)	塔香紫茄 Q茄子, Q九層塔(炒)	有機 蔬菜	玉米濃湯 Q馬鈴薯, CAS非基改玉米, Q紅蘿蔔, Q蛋(煮)	5.5	2.5	2	2.2	711
10/5	三	鐵板 炒飯	西芹豆包 非基改豆包, Q西洋芹(炒)	養生蒸地瓜 Q地瓜(蒸)	翠炒高麗 Q高麗菜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)	Q蔬 菜	綠豆QQ 綠豆, QQ(煮)	5.4	2.5	2	2.5	711
10/6	四	香Q 白飯	芝香大溪豆干 非基改大溪豆干, 芝麻(滷)	玉米滑蛋 CAS非基改玉米, Q蛋(炒)	螞蟻上樹 Q高麗菜, Q紅蘿蔔, Q木耳, 冬粉(炒)	有機 蔬菜	味噌豆腐湯 非基改豆腐, 味噌(煮)	5.1	2.4	2.5	2.5	702
10/7	五	糙米飯	三杯豆腸 非基改豆腸, 九層塔(炒)	南洋咖哩 Q馬鈴薯, Q洋蔥, Q紅蘿蔔, 咖哩(煮)	海結雙丁 海帶結, Q紅蘿蔔(煮)	有機 蔬菜	蕃茄蛋花湯 Q蕃茄, Q時蔬, Q蛋(煮)	5.2	2.5	2.4	2.3	705

國慶連假

10/11	二	香Q 白飯	客家小炒 非基改豆干, Q紅蘿蔔(炒)	薑燒南瓜 Q南瓜(燒)	蛋酥大白 Q大白, Q紅蘿蔔, Q木耳, Q蛋(炒)	有機 蔬菜	筍片油丁湯 筍, 非基改油豆腐(煮)	5.3	2.5	2.4	2.3	711
10/12	三	法式白 醬麵	堅果烤麩 非基改烤麩, 堅果(滷)	芝麻包 CAS芝麻包(蒸)	翠炒花椰 CAS花椰菜, Q紅蘿蔔(炒)	Q蔬 菜	什錦蔬菜湯 Q時蔬, Q紅蘿蔔(煮)	5.5	2.5	2	2.2	711
10/13	四	香Q 白飯	薑燒麵腸 麵腸, 薑(炒)	蕃茄炒蛋 Q蛋, Q蕃茄(煮)	芝香敏豆 履歷敏豆, Q紅蘿蔔, 芝麻(炒)	有機 蔬菜	大黃瓜湯 Q大黃瓜, Q紅蘿蔔(煮)	5.3	2.4	2.5	2.3	706
10/14	五	芝麻飯	家常豆腐 非基改豆腐, Q紅蘿蔔, Q木耳(煮)	高麗冬粉 Q高麗菜, Q紅蘿蔔, Q木耳, 冬粉(炒)	甜椒鮑菇 Q杏鮑菇, Q甜椒(炒)	有機 蔬菜	時蔬羹湯 Q大白菜, 筍, Q紅蘿蔔, Q木耳, 沙茶(煮)	5.3	2.5	2.4	2.3	711
10/15	六	全穀飯	堅果豆包 非基改豆包, 堅果(滷)	白玉菇敏豆 履歷敏豆, 白玉菇(炒)	什錦高麗 Q高麗菜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)	有機 蔬菜	珍珠奶茶 奶粉, 粉圓(煮)	5.3	2.5	2.4	2.3	711
10/17	蔬	小米飯	香滷油腐 非基改油豆腐(滷)	毛豆炒蛋 Q蛋, 履歷毛豆仁(炒)	銀芽三絲 Q豆芽菜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)	產銷 履歷 蔬菜	福菜豆皮湯 非基改豆皮, 福菜(煮)	5.4	2.5	2.4	2.3	718
10/18	二	香Q 白飯	洋菇豆包 非基改豆包, 洋菇(燒)	珍珠四彩 Q非基改玉米, Q紅蘿蔔, Q馬鈴薯, Q毛豆仁(炒)	海結麵輪 海帶結, Q紅蘿蔔, 麵輪(滷)	有機 蔬菜	洋芋濃湯 Q馬鈴薯, CAS非基改玉米, Q紅蘿蔔, Q蛋(煮)	5.3	2.4	2.5	2.3	706
10/19	三	什錦 炒飯	堅果豆腸 非基改豆腸, 堅果(炒)	香煎蘿蔔糕 蘿蔔糕(煎)	佛跳牆 Q大白菜, Q芋頭, Q紅蘿蔔, Q木耳(煮)	Q蔬 菜	冬瓜山粉圓 山粉圓, QQ, 冬瓜茶塊(煮)	5.3	2.5	2.4	2.3	711
10/20	四	香Q 白飯	芝麻大溪豆干 非基改大溪豆干, 芝麻(炒)	麻香紫菜糕 紫菜糕, 麻油(煮)	甜椒白花 CAS白花菜, Q甜椒(炒)	有機 蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜, Q蛋, 紅蘿蔔(煮)	5.3	2.5	2.4	2.3	711

~運動會補假~

10/24	蔬	薏仁飯	義式咖哩凍豆腐 非基改凍豆腐, Q馬鈴薯, Q紅蘿蔔... 咖哩(煮)	芹香豆薯 Q豆薯, Q紅蘿蔔, Q芹菜, Q木耳(炒)	菜脯炒蛋 Q蛋, 碎脯(炒)	產銷 履歷 蔬菜	海帶結湯 海帶結, Q紅蘿蔔(煮)	5.3	2.5	2.4	2.3	711
10/25	二	香Q 白飯	麻婆豆腐 非基改豆腐, 豆瓣醬(煮)	絲瓜冬粉 冬粉, Q絲瓜(炒)	沙茶海根 海帶根, Q紅蘿蔔(炒)	有機 蔬菜	大滷湯 Q大白菜, 筍, Q紅蘿蔔, Q木耳(煮)	5.3	2.5	2.4	2.1	702
10/26	三	三鮮 燴麵	醬燒素肚 素肚(燒)	關東煮 Q蘿蔔, Q玉米(煮)	什錦高麗 Q高麗菜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)	Q蔬 菜	榨菜豆皮湯 非基改豆皮, 榨菜(煮)	5.4	2.5	2.4	2.3	718
10/27	四	香Q 白飯	堅果豆包 非基改豆包, 堅果(燒)	泡菜年糕 年糕, Q泡菜(炒)	翠炒蒲瓜 Q蒲瓜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)	有機 蔬菜	日式味噌湯 非基改豆腐, 味噌(煮)	5.3	2.5	2.4	2.3	711
10/28	五	芝麻飯	筍香烤麩 烤麩, 筍(煮)	日式蒸蛋 Q蛋(蒸)	翠炒敏豆 履歷敏豆, Q紅蘿蔔(炒)	有機 蔬菜	新竹米粉湯 米粉, Q時蔬, 香菇(煮)	5.3	2.4	2.4	2.3	704
10/31	一	香Q 白飯	塔香三杯素雞 非基改素雞, 九層塔(炒)	玉米炒蛋 CAS非基改玉米, Q蛋(炒)	芋香大白 Q大白菜, Q紅蘿蔔, Q木耳, Q芋頭(炒)	產銷 履歷 蔬菜	酸辣湯 非基改豆腐, Q紅蘿蔔, 榨菜, Q木耳, 筍(煮)	5.3	2.4	2.5	2.3	706

熱量計算方式：食物份數x每份熱量；每份熱量：五穀根莖類68卡、魚肉豆蛋75卡、蔬菜類25卡、油脂類45卡

※10/18(二)新制三章一Q供應履歷豆奶	※全面使用非基因改造食材
※低年級主菜會以切小塊方式呈現方便學生食用	*本廠一律使國產豬肉、雞肉(含再製加工品)
	營養師：黃玉慧 營養字第007022號