114年5月菜單(素食)

				114年0月米半条艮
_			5月1日(四)	5月2日(五)
承富	*/// J. J. J. A.	<b>⇒</b> 14.	地瓜飯細嫩豆腐	香Q米飯 紅燒豆腐丁
ATY O	彰化女中住宿		4川横 一 府	红梅古梅丁
104 AD		4-4-		紅烷立阀」
1.3 · <b>3</b>			三杯杏鮑菇	<b>茨</b> 塔
				无上来 <b>中</b> 44
			毛豆乾丁	香 <mark>滷素皮絲</mark> <sup>季節蔬菜x2</sup> 味噌菇菇湯
			季節蔬菜x2	季節蔬菜x2
	普斯趙淑芳 趙 添	计 衛生管理人則	季節蔬菜x2紫菜薑絲湯	中崎
	營輸趙淑芳 趙 添	x	数量:   826.2K   脂肪:   27.0g	N
			熱量: 020.2k 相初: 27.0g 醣類: 115.0g 蛋白質: 30.8g	熱量: 836.1K 脂肪: 28.5g 醣類: 112.5g 蛋白質: 32.4g
5月5日(一)	5月6日(二)	5月7日(三)	5月8日(四)	5月9日(五)
香Q米飯	小米飯	素炒飯	地瓜飯	香Q米飯 三角大豆腐X1(豆)
LETE 1	主, 小一一一	上、吸烟 一块/一、		$-64$ $\div$ $\div$ $\div$ $\div$ $\bullet$ $\bullet$
│ 滷蛋x1	系炒显十絲(显)	大溪黑豆乾(豆)	滷豆乾丁(豆)	二用八豆腐入1(豆)
滷豆乾(豆) 炒竹筍	素炒豆干絲(豆) 炒毛豆莢(豆)	炒三菇 家常豆腐(豆)	<b>花</b> 疋	白菜針菇
(图工于4)			<u> </u>	
火火炸	紅燒蘿蔔		銀芽海帶絲	客家小炒(豆)
季節兹並v9	季節 兹 莖 v 9	季 箭 兹 並 v 9	季節 兹 並 v 9	11 / 1 / 1 ( 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 /
季節蔬菜x2 冬瓜鮮菇湯	季節蔬菜x2 榨菜黃豆芽湯(醃)	季節蔬菜x2 蘿蔔豆皮湯(豆)	季節蔬菜x2 味噌豆腐湯(豆)	古邓斯木A4 岩 芒 芸 <i>仙</i> 汨
<u> </u>	作米更旦牙汤(雕)	維副旦皮汤(豆)	木質旦廣汤(豆)	李節蔬菜x2 海芽薑絲湯 <sup>熱量:</sup> 818.9K BB 5: 26.5g
烈童: 823./K 脂肪: 2		g 熱量: 829.4K 脂肪: 27.0g g 醣類: 116.5g 蛋白質: 30.1g	熱量: 843.3K 脂肪: 28.5g 醣類: 114.0g 蛋白質: 32.7g	熱量: 818.9K 脂肪: 26.5g 醣類: 115.0g 蛋白質: 30.1g
5月12日(一)	5月13日(二)	5月14日(三)	5月15日(四)	5月16日(五)
香Q米飯	麥片飯	素炒麵	地瓜飯	香Q米飯_ 毛豆乾丁(豆)
	一			て言い
※宝	素豆腸(加)	香滷豆腐丁(豆)	西芹豆干片(豆) 三角豆腐x2(豆)	毛豆乾丁(豆)
高麗菜香菇	滷蛋x1	工禾市工统(市)	三角百度、2/百(	三絲豆腐(豆) 香炒筍片(醃)
同鹿米首站		五香豆干絲(豆) 冬瓜破布子(醃)	$-\mu$ $\Delta$ $\otimes$ $\Delta$ ( $\Delta$ )	三称五肉(五)
┃   五香豆干(豆)	細嫩豆腐(豆)	│	胡蘿蔔炒蛋	香炒筍片(鰆)
本 節 共 芯 v 9	本 笛 兹 苕 v?	季節蔬菜x2	季節蔬菜x2	本節技艺ャク
季節蔬菜x2 味噌菇菇湯	于 即 城 木 A Z	子即 城木A4 日 七 旧	于即城木A4	季節蔬菜x2 鮮蔬湯
<u> </u>	季節蔬菜x2 菜頭湯 7.5g 熟量: 814.2K 脂肪: 27.0g	昆布湯	竹旬汤	<b></b>
	7. 5g 熱量: 814. 2K 脂肪: 27. 0g 1. 6g 醣類: 112. 5g 蛋白質: 30. 3g	g 熱量: 840.7K 脂肪: 27.5g g 醣類: 116.5g 蛋白質: 31.8g	竹 箔 湯	熱量: 840.7K 脂肪: 27.5g 醣類: 116.5g 蛋白質: 31.8g
5 H 10 H ( - )	5月20日(二)	5月91日(三)	5月22日(四)	5月99日(エ)
香Q米飯 塔香素肚(加)	糙米飯	素炒麵 炒毛豆莢(豆)	地瓜飯	香Q米飯 麻婆豆腐(豆)
		小イラゼ   一、		安海·克·克·
哈省系肛(川)	香滷豆乾(豆)	炒毛豆夾(豆)	炒乾絲(豆)	胍妥显斶(显)
炒杏鮑菇	<b></b>	素炒胡瓜	紅燒豆腐丁(豆)	五香豆干X2(豆)
	─────	一		$\bot\bot$ $\exists$ $\Box$ $\bot$ $\Delta$ $\Delta$ $\Delta$
炒乾片(豆)	白菜針菇	三角大豆腐X1(豆)	蕃茄炒蛋	炒三菇
季節蔬菜x2	季節蔬菜x2	季節蔬菜x2	季節蔬菜x2 日式豆腐湯(豆)	季節蔬菜x2
酸辣湯(芡)(豆)(醃)	冬瓜香菇湯	鮮蔬湯	口书与府坦(三)	海芽薑絲湯
超来汤(父/(豆/(睡))	<u> </u>		日式 豆	<u> </u>
		g 熱量: 833.3K 脂肪: 26.5g g 醣類: 118.0g 蛋白質: 30.7g		熱量: 821.3K 脂肪: 26.5g 醣類: 115.5g 蛋白質: 30.2g
5月26日(一)	5月27日(二)	5月28日(三)	5月29日(四)	5月30日(五)
香Q米飯 <b>洋芋炒蛋</b>	麥片飯	素炒飯	地瓜飯	端午節快樂
法共业定	上次面量工/量/	サ <del>チ</del> キリ ( ナロ )	主小一二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十	
件士炒虫	人溪黒豆十(豆)	哈省系肛(川)	素炒豆干片(豆)	
細嫩豆腐(豆)	二莊挫百麼(百)	塔香素肚(加) 紅燒滷豆腐(豆)	高麗菜香菇	
	→ ×ロ1上フで1/2/(ファ)	→ 単単 本で 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
絲瓜麵線		高麗菜炒蛋	<b>烝蛋</b>	
▲ 節 蔬 菜 x 2	季節蔬菜x2	季節 蔬菜 x2	季節蔬菜x2	
季節蔬菜x2	大溪黑豆干(豆) 三菇拌豆腐(豆) 鐵板豆芽菜 季節蔬菜x2 竹筍湯	季節蔬菜x2 海芽薑絲湯	<b>蒸蛋</b> 季節蔬菜x2 榨菜黄豆湯(酶)	
<u>終</u> 量: 895.1K 脂肪: 2'	7.5g 熱量: 838.3K 脂肪: 27.5g	<b>本方電 (水/勿</b>   g   <b>848.2</b> K  脂肪 :		
熱量:     895.1K 脂肪:     2'       醣類:     128.5g 蛋白質:     33	. 38 热重. 650.516 相形. 21.58	g 醣類:		
	5 5 5 5 5 5	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	555.5	





 5月1日(四)
 5月2日(五)

 鮮蔬素餛飩麵
 蔓越莓乳酪麵包XI

 滷蛋xI
 蘋果派xI

			熱豆浆
490 6K 時時:	11 Ωσ	執昌·	409 7K 時時:

										然五彩	
						煮	九量: 唐類:	420.6K 脂肪:	11.0g 熱量:	409.7K 脂肪:	4. 5g
	F.77.		5.00.0( )		5.0.5	ā,	<b>ま類:</b>	61.5g 蛋白質:	18.9g 醣類:	78.0g 蛋白質:	14. 3g
	5月5日(一)		5月6日(二)		5月7日(三)			5月8日(四)		5月9日(五)	
	素菜包X1		刈包*1		素肉燥乾麵			醬油拉麵		素食麵包*1	
	大奶皇包X1		黑豆干炒菇菇		素水晶餃x2			黑糖烤饅頭X2		茶葉蛋X1	
	) TWE OIL		花生糖粉		N 11- 111 12211			MARCH TO THE TOTAL TO THE TOTAL TOTA		大芋泥包x1	
										入于尼巴XI	
			梅乾菜								
	綠茶/麥茶牛奶		冬爪苓		熱豆漿					熱豆漿	
熱量:	388. 8K 脂肪:	3.2g 熱量:	冬瓜茶 367.6K 脂肪:	12.0g 熱量		11.5g 熱	九量:	315.6K 脂肪:	4.0g 熱量:	414.7% 脂肪:	9. 5g
醣類:	81.6g 蛋白質:	8.4g 醣類:	50.0g 蛋白質:	14.9g 醣類	: 49.5g 蛋白質:	15.6g 🛍	<b>妻類:</b>	61.5g 蛋白質:	8.4g 醣類:	63.0g 蛋白質:	19. 3g
	5月12日(一)		5月13日(二)		5月14日(三)			5月15日(四)		5月16日(五)	
	紅豆麻糬麵包xl		古早味蛋糕XI		巧克力甜甜圈xl			素鍋貼x6		蜂蜜蛋糕xl	
	(炸)銀絲卷小x1		滷蛋X1		素菜包x1			小紅豆包子XI		雞蛋小饅頭X1	
1	(VI ) SECULIVE (1.VI				₩ ★ QVI			1 % - 1 XI			
			大芝麻包X1							滷蛋x1	
	蘋果汁		巧克力調味乳		光泉豆漿			冬瓜茶/麥茶牛奶		奶茶/可可亞	
熱量:	444.5K 脂肪:	4.5g 熱量:	527.81 脂肪:	10.2g 熱量	: 427.7K 脂肪:	6.5g 煮	丸量・	475. 3K 脂肪:	5.7g 熱量:	347.01 脂肪:	7. 0g
醣類:	93.0g 蛋白質:	8. 0g 醣類:	87. 6g 蛋白質:	21. 4g 醣類	: 78.0g 蛋白質:	14. 3g 酥	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	93.6g 蛋白質:	12. 4g 醣類:	60.0g 蛋白質:	11. 0g
	5月19日(一)		5月20日(二)		5月21日(三)			5月22日(四)		5月23日(五)	
	花生香頌X1		素鍋燒麵(麵條)		白粥			鮮蔬素餛飩麵		海苔起司餐包XI	
	素雞塊X2(炸)		小芋泥包X1		小菜(素肉鬆, 高麗菜)			素菜包xl		大奶皇包X1	
	带殼水煮蛋X1		71.1 %C GVI		奶油餐包X2			京 <b>大</b> 巴XI		人如主UNI	
	市 放 水 魚 鱼 Λ I				奶油食已1/2						
	紅茶/熱豆漿									燕麥豆漿	
熱量:	494.3K 脂肪:	17.5g 熱量:	440.3K 脂肪:	7.5g 熱量	: 459.8K 脂肪:	5. 0g 索	九量・	352.3K 脂肪:	5.5g 熱量:	441.31 脂肪:	6. 5g
醣類:	60.0g 蛋白質:	24. 2g 醣類:	80.5g 蛋白質:	12. 7g 醣類	: 92.5g 蛋白質:	11. 2g M	妻類:	64.5g 蛋白質:	11. 2g 醣類:	81.0g 蛋白質:	14. 7g
	5月24日(六)園遊會		5月27日(二)		5月28日(三)			5月29日(四)		5月30日(五)	
	紅豆抹茶吐司厚片XI		紫米飯糰DIY		素粥			漢堡*1		端午節	
1	馬芬蛋糕*1		飯糰配料		素雞塊*2(炸)			素雞堡肉*1(炸)			
1	777 五 45.1		MX 小団 ロロイド		か カドグビ・ロイバドブ						
								素火腿片小X1			
								炒蛋			
	香蕉牛乳		紅茶/熱豆漿					綠茶/咖啡			
熱量:	522.8K 脂肪:	5.2g 熱量:	479. 7K 脂肪:	16.5g 熱量	: 316.5K 脂肪:	8.5g 煮	九量:	403.5K 脂肪:	9. 5g		
醣類:	102.6g 蛋白質:	16.4g 醣類:	60.0g 蛋白質:	22. 8g 醣類		10. 0g M		63.0g 蛋白質:	16. 5g		
		** ** !-									

廠商代表

衛生管理人具商

高伊侗

營養師

**学基新**指 为二

趙淑芳

單位主管

316.5K 脂肪: 50.0g 蛋白質:

彰化女中

114年5月菜單 對抗放芳 植派芳 [ 174] 言伊何



114年5月菜單(素食)

				114年0月米半条艮
_			5月1日(四)	5月2日(五)
承富	*/// J. J. J. J.	<b>⇒</b> 14.	地瓜飯細嫩豆腐	香Q米飯 紅燒豆腐丁
ATY O	彰化女中住宿		4川横 一 府	红梅古梅丁
104 AD		4-4-		紅烷立阀」
1.3 · <b>3</b>			三杯杏鮑菇	<b>茨</b> 塔
				无上来 <b>中</b> 44
			毛豆乾丁	香 <mark>滷素皮絲</mark> <sup>季節蔬菜x2</sup> 味噌菇菇湯
			季節蔬菜x2	季節蔬菜x2
	普斯趙淑芳 趙 添	计 衛生管理人則	季節蔬菜x2紫菜薑絲湯	中崎
	營輸趙淑芳 趙 添	x	数量:   826.2K   脂肪:   27.0g	N
			熱量: 020.2k 相初: 27.0g 醣類: 115.0g 蛋白質: 30.8g	熱量: 836.1K 脂肪: 28.5g 醣類: 112.5g 蛋白質: 32.4g
5月5日(一)	5月6日(二)	5月7日(三)	5月8日(四)	5月9日(五)
香Q米飯	小米飯	素炒飯	地瓜飯	香Q米飯 三角大豆腐X1(豆)
LETE 1	主, 小一一一	上、吸烟 一块/一、		$-64$ $\div$ $\div$ $\div$ $\div$ $\bullet$ $\bullet$
│ 滷蛋x1	系炒显十絲(显)	大溪黑豆乾(豆)	滷豆乾丁(豆)	二用八豆腐入1(豆)
滷豆乾(豆) 炒竹筍	素炒豆干絲(豆) 炒毛豆莢(豆)	炒三菇 家常豆腐(豆)	<b>花</b> 疋	白菜針菇
(图工于4)			<u> </u>	
火火炸	紅燒蘿蔔		銀芽海帶絲	客家小炒(豆)
季節兹並v9	季節 兹 莖 v 9	季 箭 兹 並 v 9	季節 兹 並 v 9	11 / 1 / 1 ( 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 /
季節蔬菜x2 冬瓜鮮菇湯	季節蔬菜x2 榨菜黃豆芽湯(醃)	季節蔬菜x2 蘿蔔豆皮湯(豆)	季節蔬菜x2 味噌豆腐湯(豆)	古邓斯木A4 岩 芒 芸 <i>仙</i> 汨
<u> </u>	作米更旦牙汤(雕)	維副旦皮汤(豆)	木質旦廣汤(豆)	李節蔬菜x2 海芽薑絲湯 <sup>熱量:</sup> 818.9K BB 5: 26.5g
烈童: 823./K 脂肪: 2		g 熱量: 829.4K 脂肪: 27.0g g 醣類: 116.5g 蛋白質: 30.1g	熱量: 843.3K 脂肪: 28.5g 醣類: 114.0g 蛋白質: 32.7g	熱量: 818.9K 脂肪: 26.5g 醣類: 115.0g 蛋白質: 30.1g
5月12日(一)	5月13日(二)	5月14日(三)	5月15日(四)	5月16日(五)
香Q米飯	麥片飯	素炒麵	地瓜飯	香Q米飯_ 毛豆乾丁(豆)
	一			て言い
※宝	素豆腸(加)	香滷豆腐丁(豆)	西芹豆干片(豆) 三角豆腐x2(豆)	毛豆乾丁(豆)
高麗菜香菇	滷蛋x1	工禾市工统(市)	三角百度√2/(百)	三絲豆腐(豆) 香炒筍片(醃)
同鹿米首站		五香豆干絲(豆) 冬瓜破布子(醃)	$-\mu$ $\Delta$ $\otimes$ $\Delta$ ( $\Delta$ )	三称五肉(五)
┃   五香豆干(豆)	細嫩豆腐(豆)	│	胡蘿蔔炒蛋	香炒筍片(鰆)
本 節 共 芯 v 9	本 笛 兹 苕 v?	季節蔬菜x2	季節蔬菜x2	本節技艺ャク
季節蔬菜x2 味噌菇菇湯	于 即 城 木 A Z	子即 城木A4 日 七 旧	于即城木A4	季節蔬菜x2 鮮蔬湯
<u> </u>	季節蔬菜x2 菜頭湯 7.5g 熟量: 814.2K 脂肪: 27.0g	昆布湯	竹旬汤	<b></b>
	7. 5g 熱量: 814. 2K 脂肪: 27. 0g 1. 6g 醣類: 112. 5g 蛋白質: 30. 3g	g 熱量: 840.7K 脂肪: 27.5g g 醣類: 116.5g 蛋白質: 31.8g	竹 箔 湯	熱量: 840.7K 脂肪: 27.5g 醣類: 116.5g 蛋白質: 31.8g
5 H 10 H ( - )	5月20日(二)	5月91日(三)	5月22日(四)	5月99日(エ)
香Q米飯 塔香素肚(加)	糙米飯	素炒麵 炒毛豆莢(豆)	地瓜飯	香Q米飯 麻婆豆腐(豆)
		小イラゼ   一、		安海·克·克·
哈省系肛(川)	香滷豆乾(豆)	炒毛豆夾(豆)	炒乾絲(豆)	胍妥显斶(显)
炒杏鮑菇	<b></b>	素炒胡瓜	紅燒豆腐丁(豆)	五香豆干X2(豆)
	─────	一		$\bot\bot$ $\exists$ $\Box$ $\bot$ $\Delta$ $\Delta$ $\Delta$
炒乾片(豆)	白菜針菇	三角大豆腐X1(豆)	蕃茄炒蛋	炒三菇
季節蔬菜x2	季節蔬菜x2	季節蔬菜x2	季節蔬菜x2 日式豆腐湯(豆)	季節蔬菜x2
酸辣湯(芡)(豆)(醃)	冬瓜香菇湯	鮮蔬湯	口书与府坦(三)	海芽薑絲湯
超来汤(父/(豆/(睡))	<u> </u>		日式 豆	<u> </u>
		g 熱量: 833.3K 脂肪: 26.5g g 醣類: 118.0g 蛋白質: 30.7g		熱量: 821.3K 脂肪: 26.5g 醣類: 115.5g 蛋白質: 30.2g
5月26日(一)	5月27日(二)	5月28日(三)	5月29日(四)	5月30日(五)
香Q米飯 <b>洋芋炒蛋</b>	麥片飯	素炒飯	地瓜飯	端午節快樂
法共业定	上次面量工/量/	サ <del>チ</del> キリ ( ナロ )	主小一二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十	
件士炒虫	人溪黒豆十(豆)	哈省系肛(川)	素炒豆干片(豆)	
細嫩豆腐(豆)	二莊挫百麼(百)	塔香素肚(加) 紅燒滷豆腐(豆)	高麗菜香菇	
	→ ×ロ1上フで1/2/(ファ)	→ 単単 本で 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
絲瓜麵線		高麗菜炒蛋	<b>烝蛋</b>	
▲ 節 蔬 菜 x 2	季節蔬菜x2	季節 蔬菜 x2	季節蔬菜x2	
季節蔬菜x2	大溪黑豆干(豆) 三菇拌豆腐(豆) 鐵板豆芽菜 季節蔬菜x2 竹筍湯	季節蔬菜x2 海芽薑絲湯	<b>蒸蛋</b> 季節蔬菜x2 榨菜黄豆湯(酶)	
<u>終</u> 量: 895.1K 脂肪: 2'	7.5g 熱量: 838.3K 脂肪: 27.5g	<b>本方電 (水/勿</b>   g   <b>848.2</b> K  脂肪 :		
熱量:     895.1K 脂肪:     2'       醣類:     128.5g 蛋白質:     33	. 38 热重. 650.516 相形. 21.58	g 醣類:		
	5 5 5 5 5 5	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	555.5	

5月2日(五) 不供餐



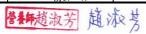


		5月1日(四)
		香Q米飯 (炸)肉排
		(炸)肉排
084		豆乾海带
(6)		竹笥肉絲
		竹筍肉絲 季節蔬菜
豬		玉米濃湯
	<b>사용</b> .	SEU UN BEBF.

5月1日(四)

			- <b>,</b>	_ , ,	-17	雅		玉米濃湯			
	豬	肉及豬可	*食部位原料之	原產地:	台灣		熱量: 醣類:	<u>玉米濃湯</u> 869.0K 脂肪: 118.0g 蛋白質:	29. 0g 34. 0g		
	5月5日(一)	1 1 2 1 2 1	5 H G D ( - )	7,72	5月7日(一)		<b></b> 國	E H O H ( mm )	34. Ug	5月9日(五)	
	<u> </u>		台蒜白絞季仙		香Q米飯 豆輪滷肉 香酥魚條X1(炸 苍花拌香菇 季節蔬菜 紫絮			香Q米飯 烤雞排 麻辣豬血豆腐 銀芽拌肉絲 季節蔬菜 粉絲茶		不供餐	
	万 艺 J		ロスク処		百以小以			日 Q 小 以		个	
	香Q米飯 泡菜燒雞 酸甜豆腐丁		<b>标</b>		五輪圏内 チェスタ 佐 V1 / W-	\		<b></b>			
	酸甜豆腐了		白采蛋酢		香酥魚條XI(炸	)		<b>赫辣猪血丑腐</b>			
	菜頭肉片		絞肉貢丸		花花拌香菇			銀芽拌肉絲			
	季節蔬菜		季節蔬菜		季節蔬菜			季節蔬菜			
	价符温		仙草密		<b>些菜蛋花湯</b>			粉絲湯			
熱量: 醣類:	菜頭肉片 季節蔬菜 竹筍湯 872.3K 脂肪:	29.5g 熱量:	873. 3K 脂肪: 116. 5g 蛋白質:	30.5g 熱量:	. 004. 0N Ma M/1 ·	25. 5g	熱量:		29. 0g		
醣類:	117.0g 蛋白質:	34.7g 醣類:	116.5g 蛋白質:	33.2g 醣類	: 115.0g 蛋白質:	35. 7g	醣類:	122.0g 蛋白質:	34. 5g		
-	5月12日(一)		5月13日(二)		5月14日(三)			5月15日(四)		5月16日(五)	
	香Q米豬肉 洋無無 至節 基 素 香		炒冬粉半翅 香烤豆腐X1 竹節蔬菜 季節蔬菜 冬801118		香Q米飯 香Q米飯 香香雞柳條X2(火 瓜仔肉 高麗菜豆皮 李節菇菇菜 味噌菇菇蒜湯			香Q米飯 醬汁肉豆果 雙色黑菜 炒年糕蔬湯 季節菜湯		不供餐	
	洋蔥豬柳		香烤雞翅		香香雞柳條X2(火	乍)		醬汁肉片			
	玉米絞肉		柴香豆腐X1		瓜仔肉			雙色豆干			
	百腐鍋		好答羹		喜麗菜百古			炒年糕里輪			
	<b>金的技艺</b>		本		<b>本</b>			<b>本                                    </b>			
	子印斯木		子 即 斯 木 夕 公 1 必 回		子のが木			子 即			
熱量:	◆瓜汤 894 0V № №	28.5g 熱量:	<u> </u>	30.5g 熱量:	*************************************	30.0g	<b>એ 불</b> .	<u>疏米汤</u> 883.6K 脂肪:	28. 0g		
融類:	123. 0g 蛋白質:	26. 3g 然里: 34. 1g 醣類:	116.0g 蛋白質:	35.9g 醣類	. 010.0K //H///	35. 4g		124.5g 蛋白質:	33. 4g		
			5 H 20 H ( - )		5 H 91 D ( = )			5月22日(四)		5月23日(五)	
	香Q米飯 (炸)雞 川中菜蔬菜 季節菜 紫菜		油戶飯排 新鮮味 內盤 美菜 图		香Q米雞 人 一 一 一 一 一 一 一 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八			香Q米飯 筍乾豬腳丁		香Q米飯 京養 家養 銀芽 銀 季 節 養 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	
	(炸)雞服		新鮮豬肉排		鹹スと発			笞彭豬腳丁		京醬肉絲	
	川味百麽		海味拼般		日子壹吉佐			码		<b>花</b>	
	川 水 <u>北</u> 湖 石 芝 沾		海 水初 <u> </u>		4 5 M E M E			业及业		(A)	
	日末圏		ク余内美		<b>然从为 重</b>			がなれる		<b>业才行内</b> 床	
	字即疏采		字即疏采		字即 疏 采			李即		字 即 疏 杀	
	紧采蛋化汤		<u> 地瓜子圓</u>		玉米濃湯			羅匐肉絲湯		人士汤	
熱量: 醣類:	872.5K 脂肪: 114.0g 蛋白質:	30.5g 熱量: 35.5g 醣類:	891.9K 脂肪: 121.5g 蛋白質:	29.5g 熱量: 35.1g 醣類	. 090. 4K hann ·	30. 0g 35. 8g		報卷X1 炒冬粉 季節青菜 蘿蔔肉絲湯 889.4K脂肪:	29. 0g	然里. OUJ. 21 加加.	30. 0g 34. 8g
40 //	5月26日(一)	00.08 445 707	E 11 07 m ( - )	00.1g 45 AX	5月98日(=)	00.08	40 //(		01.08	5月30日(五)	01.08
	校慶補假 不供物	<b></b>	<b>自</b> 能 緬		香Q米飯 洋蔥肉片 毛豆拌豆乾			香()米飯		不供餐	
	1人/友 111 11人 11 1八 1	×	<b>炒</b>		2			<b>花爪憢雞</b>		T DV R	
			山水黄纹(此)		4 点抄 5 盐			化瓜元种			
			地瓜者除【炸】		七旦什旦紀			<b>戦似立</b>			
			浦瓜內絲		鮮蝦河粉X1			<b>尚麗采</b>			
			李節蔬菜		李節蔬菜			李節蔬菜			
			馬龍鄉 房雞排 地瓜藩係(炸) 本孫 李瓜 李瓜		季節蔬菜 蔬菜湯			香Q米飯 花瓜板菜腐 高麗菜蔬菜 李節菇菇 冬瓜菇菇湯			
		熱量:	012. 3K 周 A7 ·	29.5g 熱量:	: 865.1K 脂肪:	29. 5g		8b8.UK 脂肪:	28. 0g 33. 0g		
		醣類:	117.0g 蛋白質:	34.7g 醣類	: 115.5g 蛋白質:	34. 4g	郎類:	121.0g 蛋白質:	33. 0g		

營養師







Temporal Part	-	77 197			7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7
				5月1日(四)	5月2日(五)
	-4			香①米 飯	<b>不</b>
*************************************				上品サー	T IN R
*************************************		•		瀏闌化十	
*************************************	RIY O			巨	
*************************************	22			玉沙 <i>山</i>	
*************************************				(百万) 门 旬	
*************************************				■ 李節蔬菜X2	
*************************************				工业漕涅	
*************************************				<u>工 小 /辰 /勿</u>	28 5a
*************************************					
*************************************	5月5日(一)	5月6日(二)	5月7日(=)	5月8日(四)	
*************************************	<b>禾①</b> 半節	<b>麦</b> 炒~	<b>★○</b>	<b>禾①</b> 半年	不什然
*************************************	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	有以外	个
*************************************	高麗采索丑包雞	細嫩丑腐XI			
*************************************	酸甜豆腐丁	<b>麦炒</b> 白苤	<b>以</b>	莱茄百麽	
*************************************		ボグロ不	+ + + 1v エ ++	田 加 上 / M	
*************************************	- 奶瓜豆皮	▼   不見凡AI	化化杆育姑	6岁丑已然	
*************************************	▲ 本節蔬菜 X2		季節蔬菜X2	╎	
*************************************	<b>从</b>	1 机首容	<b>些艺</b> 盖 丝 涅	松级温	
*************************************	<b>ゴリヨノ</b>	7 日子 <b>在</b>	A 木 亩 祢 劢	<u> </u>	97.5~
*************************************		0.0g 热里: 001.4A 脂肪 2.6g 糠類: 116.5g 蛋白質:	25.0g 然里:   190.4k 脂肪・   31 1g 醣類:   115 Ng 蛋白質:	24. Ug  然里: 001. 9K   脂肪 · 120 5g 蛋白質:	32.1g
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	5月12日(一)	5月13日(二)	5月14日(三)	5月15日(四)	5月16日(五)
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	<b>禾八</b> 少	<b>炒名</b> 秋 业 秋	禾 N业 仁	<b>老八少</b>	<b>工什</b> 怒
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	首以不 饭	炒个粉末粉	首 V 不 饭	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	个
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	查炒毛豆莢	滷豆包X1	塔香素雞丁	<b>本菇麵筋</b>	
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	玉米二角	麦炒百干片	<b>家堂百</b> 庭	雙角百千	
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	- エハーし	ル佐美	方面 艾二 上		
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	<b>上</b>	竹旬業	向鹿米豆皮	<b>炒干枯</b> 紊馬輪	
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	▲ 本節蔬菜X2	—   李節蔬菜X2		╎	
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	<b>人</b>	久 爪 小 松 眉	味噌抹抹温		
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	************************************	「7 ()σ 執量・ 838 3K 時時:	27 5g 執음· 831 0K 時時:	リル オー ///J 27 Nσ 執量・ 861 7K 貼時:	26.59
香Q米飯   香取味料盤   日式壽喜燒   字家・小炒   が子子片   海車・一次茶素肉羹   季節蔬菜X2   季節蔬菜X2	醣類: 123.0g 蛋白質: 3	2. 0g 醣類:     116. 0g 蛋白質:	31.7g 醣類: 116.0g 蛋白質:	31.0g 醣類: 124.5g 蛋白質:	
香Q米飯     素炒飯     香Q米飯     香Q米飯     香Q米飯       素雞腿(炸)     細嫩豆腐X1     香滷1/4豆干     筍乾皮絲     素炒毛豆莢       紅燒豆腐     上豆豆干丁     沙茶素肉羹     薑絲海帶芽     炒冬粉     滷豆包X1       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2     季節蔬菜X2     季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       基準:     883.13 個的:     27.5½ 無量:     882.45 個的:     26.5½ 無量:     880.66 國的:     27.0½ 無量:     883.83 國際:     116.0½ 蛋白質:     30.1½ 聯顛:     123.0½ 蛋白質:     31.9½ 聯顛:     118.5½ 蛋白質:     31.7½       大月26日(一)     5月27日(二)     5月28日(三)     5月28日(三)     5月29日(四)     5月30日(五)       校慶補假 不供餐     香食米飯 青魚 龍麵     香食米飯 青魚 北飯 青夜米飯 青板菜X2     香食米飯 青皮米飯 青板菜X2     本節蔬菜X2     本節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2     季節蔬菜X2     季節蔬菜X2     李節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2     季節蔬菜X2     李節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       季節蔬菜X2     季節蔬菜X2       東方沙園     「大田大田大田大田大田大田大田大田大田大田大田大田大田大田大田大田大田大田大田	5月19日(一)	5月20日(二)	5月21日(三)	5月22日(四)	5月23日(五)
大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	香() 光 飯	麦炒飯	香() 米 飯	香①米飯	香①光飯
大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	<b>基始阳(水)</b>			公	<b>基</b> 小工二 女
大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	糸乗成したり	細	1 1/4 五 7	自	系列七旦火
大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	紅燒豆腐	滷味拼盤	日式壽喜燒	·	□ 茄汁洋芋片
大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	4 百百千十	沙太麦肉姜	<b> </b>	炒久粉	海 云 句 X 1
大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	未然 tt 艾 VO	- 1	当 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	大	不然此女VO
大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	字即疏米ΛΔ	字即疏采ΛΔ	字即疏采Λ2	字即疏采AZ	字即疏米1/4
大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	紫菜薑絲湯	地瓜芊圓	玉 米濃湯	蘿 蔔 湯	素丸子湯
大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	熱量: 814.1K 脂肪: 2	6.5g 熱量: 883.1K 脂肪:	27.5g 熱量: 822.9K 脂肪:	26.5g 熱量: 862.6K 脂肪:	27.0g 熱量: 848.3K 脂肪: 27.5g
大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大大	醣類: 114.0g 蛋白質: 2	9.9g 醣類: 126.0g 蛋白質:	32.9g 醣類: 116.0g 蛋白質:	30.1g 醣類: 123.0g 蛋白質:	31.9g 醣類:
校慶補假 不供餐	5月26日(一)	5月27日(二)	5月28日(三)	5月29日(四)	5月30日(五)
塔香素雞丁	┃ 校慶補假 不供餐	素烏龍麵	香0米飯	香()米飯	<b>工供餐</b>
	DO DE TOTAL DE LA CONTRACTION		満苗ガエ	ま	
世心と著係		给作系無人		が が が が が が が か が か か か か か か か か か か か	
		地瓜署條	<b>香滷</b> 丑乾丁	氫板三角丑腐	
季節蔬菜X2 季節蔬菜X2 季節蔬菜X2 季節蔬菜X2 季節蔬菜X2 季節蔬菜X2 ————————————————————————————————————		蒲爪百由	麦白带鱼X1()	作) 高麗菜素百句雞	
字 即 筑 米 A ム		未	未然拉艺VS	- /	
冬瓜茶 凸谷米     蔬菜湯     冬瓜菇 菇湯       無量:     838.3 K   脂肪:     27.5g 熱量:     823.9 K   脂肪:     27.5g 熱量:     868.0 K   脂肪:     28.0 g       醣類:     116.0 g 蛋白質:     31.7 g   醣類:     113.0 g 蛋白質:     31.1 g   醣類:     121.0 g 蛋白質:     33.0 g		子即	, 子即筑米AZ	子即	
熱量:   838.3K   脂肪:   27.5g   熱量:   823.9K   脂肪:   27.5g   熱量:   868.0K   脂肪:   28.0g     醣類:   116.0g   蛋白質:   31.7g   醣類:   113.0g   蛋白質:   31.1g   醣類:   121.0g   蛋白質:   33.0g		<u>                                     </u>	<u> </u>		
		熱量: 838.3K 脂肪:	27.5g 熱量: 823.9K 脂肪:		28. 0g
		醣類: 116.0g 蛋白質:	31.7g 醣類: 113.0g 蛋白質:	31.1g 醣類: 121.0g 蛋白質:	33. 0g