

素食菜單

日期		2025/11/24	每個餐盒熱量/ 蛋白質含量	11月25日	毎個餐盒熱量/蛋 白質含量	11月26日	毎個餐盒熱量/ 蛋白質含量	11月27日	毎個餐盒熱量/ 蛋白質含量	11月28日	毎個餐盒熱量/ 蛋白質含量
餐別		週 一		週 二		週 三		週 四		週 五	
午	主食	香椿炒飯	717.5/34.1g	香菇素油飯	743/34.3g	炒米粉	812.5/45g	黑豆飯	684/33.2g	薏仁飯	745/32.2g
	主菜	紅燒油腐		紅絲炒豆干		椰菜鮮菇腐皮捲		△麻辣滷豆腐		素海鮮卷	
	副菜	大頭菜炒蛋		荷包蛋		菜脯炒蛋		紅蘿蔔炒蛋		三杯馬鈴薯麵腸	
	副菜	奶香白菜		味噌燒豆腐		雪菜豆腐煲		金針菇炒冬粉		白菜滷	
	副菜	豆芽炒豆干		彩椒青木瓜		紅燒烤麩		拌炒黃豆芽		番茄豆腐	
	副菜	有機蔬菜		有機蔬菜		有機蔬菜		有機蔬菜		有機蔬菜	
餐	鹹湯	薑絲冬瓜湯		蘿蔔湯		番茄豆腐湯		黄瓜湯		△酸辣湯	
晚	主食	海苔飯	782.5/34g	茄汁義大利麵	687.5/30g	咖哩炒飯	- 721.5/31.7g	◆芝麻飯	- 637.5/34.7g	白飯	722/34.8g
	主菜	◆蜜汁腰果豆乾丁		★咖哩豆腐		△韓式豆腐煲		滷油豆腐		茄汁豆包	
	副菜	高麗炒麵筋		白煮蛋		番茄炒蛋		海結滷豆干		京醬豆干	
	副菜	小黄瓜玉米炒蛋		三絲炒豆芽		炒大黃瓜		金菇冬瓜		荷包蛋	
	副菜	△韓式年糕		茄汁冬粉		香烤馬鈴薯		素蟳絲炒蛋		紅絲高麗菜	
	副菜	有機蔬菜		炒青花菜		有機蔬菜		有機蔬菜		薑絲油菜	
餐	鹹湯	薑絲昆布湯		紫菜蛋花湯		金針湯		味噌湯		青菜豆腐湯	

菜單開立: 曹慈耘(昱品食品營養師)

菜單審核:石慧玲(康橋國際學校秀岡校區營養師)