7 統鮮109年05月素菜單水平高中

副菜1 湯品 備註 芹香干絲 胚芽飯 梅干素東坡肉 什錦白花椰 產銷 客家米粉湯 水果 干絲+芹菜+紅蘿蔔-炒 白米+胚芽 素東坡肉+筍干+梅干菜-煮 雙色花椰+木耳-炒 粗米粉+高麗菜+芹菜 燕麥飯 砂鍋凍豆腐 蜜汁烤麩 錦繡三絲 產銷 芹香蘿蔔湯 水果 履歷 白米+燕麥 凍豆腐+大白菜+紅蘿蔔-煮 海帶絲+鮮菇+紅蘿蔔-炒 白蘿蔔+紅蘿蔔+芹菜 烤麩+地瓜-燒 白米飯 野菜百頁揚 京醬小炒 味噌湯 枸杞冬瓜 產銷 豆干+彩椒+芹菜-炒 冬瓜+枸杞-煮 豆腐+海帶芽+味噌 百頁揚X2+雙色花椰-炒 紫米飯 紅仁豆包絲 蘿蔔麵輪 台式麵疙瘩 產銷 白菜三絲湯 履歷 大白菜+木耳+紅蘿蔔 白米+紫米 豆包絲+紅蘿蔔-炒 麵輪+白蘿蔔-滷 麵疙瘩+青江菜+紅蘿蔔-炒 鳳梨川耳 蕎麥飯 蠔油豆雞 味噌油腐 有機 竹筲鮮菇湯 蔬菜 白米+蕎麥 豆雞+彩椒-炒 油豆腐+紅蘿蔔-煮 川耳+鳳梨-煮 竹筍+鮮菇 高麗百匯 產銷 巧達濃湯 蕃茄義式麵 素香魚排 栗子香干 水果 高麗菜+玉米-炒 麵條+蕃茄+鮮菇 素香魚排X1-烤 豆干+紅蘿蔔+栗子-煮 馬鈴薯+紅蘿蔔 醡醬素燥 醬燒豆包 木耳竹笥 產銷 小米飯 黄瓜湯 水果 履歷 大黄瓜+薑絲 白米+小米 豆干+素肉燥+紅蘿蔔-煮 豆包X1+香菜-燒 竹筍+川耳-炒 黑芝麻飯 五更凍腐煲 三杯麵腸 清炒苦瓜 產銷 高山金針湯 履歷 凍豆腐+香菇柄+酸菜-煮 苦瓜+薑絲-煮 金針花+木耳 白米+黒芝麻 麵腸+紅蘿蔔+九層塔-炒 海芽拌腐皮 鮮炒扁蒲 產銷 蕃茄高麗湯 五穀飯 菜脯油豆腐 腐皮+海帶芽+薑絲-拌 扁蒲+紅蘿蔔-炒 蕃茄+高麗菜+芹菜 白米+五穀米 油豆腐+菜脯-煮 素香鬆炒飯 芝香素肚 滷蘭花干 椒鹽杏鮑菇 有機 南瓜濃湯 蔬菜 白米+玉米+海苔香鬆 素肚+芝麻-炒 杏鮑菇+地瓜+四季豆-炸 南瓜+馬鈴薯 蘭花干+朴菜絲-煮 白米飯 蘑菇醬煨豆腐 爆炒素肥腸 脆拌黃豆芽 產銷 冬瓜菇菇湯 水果 履歷 白米 豆腐+玉米+紅蘿蔔+蘑菇-煮 豆腸+芋頭-炒 黄豆芽+紅蘿蔔+芹菜-拌 冬瓜+鮮菇 紅藜飯 橙汁烤麩 炒三絲 素蠔油紫茄 產銷 三絲湯 白米+紅藜 烤麩+鳳梨+柳橙汁-煮 黄干絲+小黃瓜+紅蘿蔔-炒 茄子+素蠔油+薑絲-炒 大白菜+木耳+紅蘿蔔 香菇油飯 大溪豆干 花生麵筋 玉筍高麗 麵線羹 產銷 白米+糯米+香菇 豆干+紅蘿蔔+芝麻-煮 麵筋+毛豆+花生-煮 高麗菜+玉米笥+小黃瓜-炒 紅麵線+竹笥+紅蘿蔔 紫米飯 沙茶百頁 鮮菇絲瓜 有機 日式味噌湯 塔香腐竹搽 蔬菜 白米+紫米 腐竹捲+竹笥+九層塔-煮 絲瓜+鮮菇+木耳+枸杞-煮 豆腐+海帶芽+味噌 百頁+鮮菇-炒 蕎麥飯 產銷 油腐滷味 白菜素獅子頭 白花總匯 竹筍蕈柄湯 水果 白米+蕎麥 油豆腐+海帶結+紅蘿蔔-滷 獅子頭X1+大白菜-煮 白花椰+紅蘿蔔-炒 竹筍+香菇頭 地瓜飯 蕃茄凍腐 醬燒麵輪 川耳小瓜 產銷 素肉骨茶湯 水果 白米+地瓜 凍豆腐+蕃茄-煮 麵輪+紅蘿蔔-滷 小黄瓜+川耳-煮 高麗菜+肉骨茶包 台式炒麵 南瓜白菜 豆干小炒 蜜汁豆包 產銷 酸辣湯 豆漿 履歷 油麵+高麗菜-炒 豆干+芹菜+紅蘿蔔-炒 豆包-炒 大白菜+南瓜+紅蘿蔔-煮 豆腐+竹筍+木耳 糯米椒炒腐皮 清炒花椰 產銷 昆布玉米湯 糙米飯 紅燒皇帝豆 履歷 白米+糙米 百頁+皇帝豆+紅蘿蔔-煮 腐皮絲+糯米椒-炒 雙色花椰+紅蘿蔔-炒 海带片+玉米 小米飯 紅麴豆管皮 燒烤醬豆雞 海苔紫米糕 有機 羅宋湯 蔬菜 白米+小米 豆皮+小黄瓜-煮 豆雞+玉米-炒 白蘿蔔+紅蘿蔔+紫米糕-煮 蕃茄+馬鈴薯+西芹 五穀飯 素牛蒡排 彩椒炒菇 雙色蘿蔔湯 麻婆豆腐 產銷 水果 履歷 白米+五穀米 鮮菇+彩椒+川耳-炒 白蘿蔔+紅蘿蔔+芹菜 素牛蒡排X1-烤 豆腐+素肉燥+紅蘿蔔+玉米-煮