台中市 烏日區 九德國小 素食午餐菜單

期 食 名 材料 数量 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图	日	主	菜	主菜用量明細		菜	菜 副菜(一)用量明網		菜	副菜(二)用量明細		菜	湯類用量明細	
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	期	食	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量
6 日 報		地	小	小黃瓜片	1	南	南瓜去皮中	3		履歷高麗菜			履歷蚵白菜	1
日週 一				紅蘿蔔片	0.2		盒裝豆腐	2盒		紅蘿蔔絲	0.6		洗選蛋追溯	0.3
週		飯		素雞片	3		素蝦仁	1斤		嫩薑絲	0.2		芹菜去葉	0.6
Tanger			維	嫩薑絲	0.1		毛豆仁特冷	0.6	菜	木耳絲追溯	0.2			
月 月 日 日 日 日 日 日 日 日	迴			素油花生	1	災	紅蘿蔔小丁	0.3				汤	紅蘿蔔絲追	0.2
月 月 日 日 日 日 日 日 日 日														
7日週 飯 魚 片 洋芋組條 1.5 解			檸	素檸檬魚	55pc	黃	大黃瓜厚片	4		履歷油菜截			金針菇追溯	1
Page	月			檸檬粒	1рс		素彩球	1斤		嫩薑絲	0.2		白蘿蔔大丁	2
週	1	飯		洋芋粗條	1.5		紅蘿蔔片追	0.2		生香菇片追	0.6		小水丸	0.6
12 节			万			熘	木耳絲追溯	0.2	采			湯	紅蘿蔔中丁	0.2
京大阪 大田 大田 大田 大田 大田 大田 大田	廻						有機黑蠔菇	1					芹菜去葉	0.6
京大阪 大田 大田 大田 大田 大田 大田 大田	_													
8日週 大変統 0.2 姓			芋	芋頭丁	1.5		雞捲180g	15條	有	蚵白菜有機			鮮奶乳酪卷	55pc
日週 第 高麗菜切追 2 養養 5 日本			素	素魷魚	0.6		紅椒絲	0.6		嫩薑絲	0.2	乳 酪		
過					0.2		青椒絲	0.6	白	秀珍菇追溯	0.6			
三 万来去渠垣 0.0 紅蘿蔔小丁 0.2 有機黑蠔菇 0.6 素火腿 1 日 四季豆加工 1 9 紅水絲 0.2 日週 紅水絲 0.2 日週 上 上 四 上 上 五 一 上 日週 上 上 四 上 上 五 上 上 <t< td=""><td></td><td>掰</td><td>高麗菜切追</td><td>2</td><td>疮</td><td>黃椒絲</td><td>0.6</td><td></td><td></td><td></td><td></td></t<>			掰	高麗菜切追	2	疮	黃椒絲	0.6						
紅羅匐小」 0.2 7機無蠔菇 0.6				芹菜去葉追	0.6		白精靈菇	0.5						
12 胚 黑 素黑胡椒排 55pc	_			紅蘿蔔小丁	0.2									
12 胚 黑 素黑胡椒排 55pc 腰 切 四季豆加工 1 果 切 椒 紅k絲 0.2 胚				有機黑蠔菇	0.6									
月 財 飯 相				素火腿	1									
月 財 飯 相														
9日週四 板 紅k絲 0.2 四色 腰果生 0.3 至極 生香菇片追 0.6 姑菇 薑片 0.1 薩瓜 2罐 12 有 筒 尺 協 知油 腐 五 一			黑	素黑胡椒排	55рс		豆薯小丁追	2		履歷菠菜截	4	冬	猴頭菇	0.3
日週四 新排 0.2 色 紅蘿蔔小丁 0.3 12 有 筒 機 干 油豆腐丁傳 3 米 10 版 油 混				四季豆加工	1		玉米粒台優	2		嫩薑絲	0.2		乾香菇片30g	1包
週 排 並可好 0.2 紅羅蘭介子 0.5 毛豆仁特冷 1 12 有 筒 干 油豆腐丁傳 3 米 玉米粒台優 1 素水糖段 2 大水水土 大水水土 大水水土 大水水土 大水水土 大水水土 大水水土 大水水		飯			0.2		腰果生	0.3	菜	生香菇片追	0.6		薑片	0.1
Tag Ta				金針菇	0.2	色	紅蘿蔔小丁	0.3					蔭瓜	2罐
12 有 筒 筒干 0.5 玉 洗選蛋 4 蓮 白木耳 0.6 蓮子台灣 1斤 10 飯 田 加 版 加油 腐 五 工業園子			ĦF.				毛豆仁特冷	1				葱	冬瓜中丁追	2
月機 干加豆腐丁傳 3 米工業的 工業的 工作														
月機 干加豆腐丁傳 3 米工業的 工業的 工作														
10 飯 湖泊 五 玉米穗段 2 以 紅k絲 0.2 江菜 鮑魚菇追溯 0.6 超点 桂圓公斤 0.3 紅棗台灣追 1台斤 五 大 京肉燥 1條 芹菜去葉 0.6 一方菜去菜 1.6 0.6 日本工業 1.6 <t< td=""><td></td><td>有</td><td>筍</td><td>筍干</td><td></td><td></td><td>洗選蛋</td><td>4</td><td></td><td>履歷青江菜</td><td></td><td></td><td>白木耳</td><td>0.6</td></t<>		有	筍	筍干			洗選蛋	4		履歷青江菜			白木耳	0.6
日 油 加 本 基 基 基 基 基 基 基 基 基 基 基 基 基 基 工 基 工 基 工 </td <td></td> <td></td> <td></td> <td>油豆腐丁傳</td> <td>3</td> <td rowspan="2">炒</td> <td>玉米粒台優</td> <td></td> <td></td> <td>嫩薑絲</td> <td></td> <td rowspan="2">銀</td> <td>蓮子台灣</td> <td>1斤</td>				油豆腐丁傳	3	炒	玉米粒台優			嫩薑絲		銀	蓮子台灣	1斤
五 Image: square squa		飯		玉米穗段	2		紅k絲	0.2	江	鮑魚菇追溯	0.6		桂圓公斤	0.3
五 Image: square squa				紅蘿蔔大丁	0.3	蛋	生香菇片	0.6	采				紅棗台灣追	1台斤
			凑	薑片	0.3							囫	二砂包糖一	2包
梅干菜 0.2				素肉燥	1條		芹菜去葉	0.6						
				梅干菜	0.2									

日	主	菜	主菜用量明細		菜	副菜(一)用量明細]	菜	副菜(二)用量明	細	菜	湯類用量明細	
期	食	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量
12	紅	古	碎豆輪	0.3	雙	木耳絲追溯	0.2	薑	履歷蚵白菜	4	剶	白蘿蔔大丁	1.5
月 13	藜飯	都肉	豆干丁非基	2	花繽	玉米筍	0.6	汁	嫩薑絲	0.2	皮 辣	凍豆腐	0.6
日	姒	燥	水煮花生	1	組紛	紅蘿蔔片追	0.2	蚵	鮑魚菇追溯	0.6	椒椒	薑片	0.1
週		771	素肉燥	2條	7,75	杏鮑菇片追	0.6	白 菜	芹菜去葉	0.6	13/	剝皮辣椒	2罐
_			乾香菇片30g	1包		綠花加工追	2	菜			湯	乾香菇30g	1台斤
			鶉蛋(台灣)	1		白花加工追	2						
12	麥	彩	毛豆仁特冷	0.6		冬粉粒特級	0.6		履歷菠菜截	4	榨	榨菜絲特	0.6
月	片	椒	素雞片	3	蟻	高麗菜切追	2	菠	嫩薑絲	0.2		金針菇	1
14	飯	素	杏鮑菇片追	1	上	皮絲	0.3	菜	生香菇片追	0.6	金	芹菜去葉	0.6
日		雞	紅甜椒追溯	0.3	樹	紅蘿蔔絲追	0.2				針		
週二		片	黃甜椒追溯	0.3		木耳絲追溯	0.2				湯		
12 月 15		素肉羹	髮菜羹 鮮筍絲追溯	2斤 1	素魚排	素魚排	60p	 青 江	履歷青江菜 嫩薑絲	0.2	芝麻包	芝麻包奇美	55pc
日		麵	芹菜去葉追	0.6	371			菜	秀珍菇追溯	0.6			
週			紅蘿蔔絲追	0.3]					
Ξ			乾香菇30g	1包斤									
			大白菜切追	1									
			洗選蛋追溯	0.3									
			角螺	0.6									
			木耳絲追溯	0.3									
12	/lx	素	素雞排	60pc	嫩	海帶根	2	左	高麗菜有機	1	莧	莧菜切追溯	1
月12	小 麥	発	新維 薑片	_	炒炒	素肉絲	0.3	有機	回鹿采月版 紅蘿蔔絲追	0.3		見米切妲께	!
16	飯	排	重力	0.1	海	系内部 紅蘿蔔絲追	0.3	高	型無副然是 嫩薑絲	0.3			0.2
日	l NA	371			帶	九層塔作清	0.2	麗	木耳絲追溯	0.2	魚	点裝豆腐1.2	1盒
週			丰地打拉湖	0.3	根	加層塔TF洞 嫩薑絲	0.2	菜		0.2	湯	益农立网1.2	Ⅰ卅
匹			青椒切追溯				0.2		芹菜去葉	0.6			
			紅甜椒切追	0.3									
12	五	虎	水煮蛋(台灣	60pc	沙	素米血丁	3包	翠	履歷油菜截	4	薑	黄地瓜中丁	1
月	穀	皮	1,0.1.2	<u> </u>	茶	大溪黑豆干		緑	嫩薑絲	0.2		黑糖四百五	2包
17 日	飯	蛋	大白菜切追	1	滷	,		油	生香菇片追	0.6		芋圓	1
			薄板豆腐盤	1盤	味		1	菜	芹菜去葉	0.6	瓜	薑末	0.2
週 五			, 4 IV 75 IV IIII			薑 片	0.1		ハイムボ		湯	<u></u> 一砂包糖一	2包
						花生粉	0.6					地瓜圓	1
						10-12	0.0]	薑汁	1罐
						<u>l</u>						<u></u> =/	▲叫臣

台中市 烏日區 九德國小 素食午餐菜單

日	主	菜	主菜用量明細		菜	副菜(一)用量明細		菜	副菜(二)用量明細		菜	湯類用量明細	
期	食	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量
12	麥	洋	嫩油腐丁	2	素	素黑珍珠丸	120pc		履歷福山萵	4	鹹	小湯圓七品	1.2
月		芋	紅蘿蔔大丁	0.3	珍	甜的		福	嫩薑絲	0.2	湯	芹菜去葉追	0.6
20	飯	燒	洋芋大丁追	2	珠			Ш	鮑魚菇追溯	0.6	圓	油豆皮	0.3
日週		嫩腐	皇帝豆	1	丸			萵苣				白蘿蔔切絲	1
_			薑片	0.1								乾香菇片50	1包
												埔里調和粉	0.2
												紅蘿蔔絲	0.5
												芹菜去葉	0.6
12	五	4	素蚵仔酥	3斤	麻油	薄板豆腐盤	1盤	有	青松菜有機		海	乾海帶芽	0.3
月 21	穀	杯 素	九層塔作清	0.2	婆 豆	素肉絲	0.2斤	機 青	嫩薑絲	0.2	4	洗選蛋	0.2
日	飯	蚵	紅甜椒片	0.3	腐	玉米粒台優	1	松	秀珍菇追溯	0.6	花	芹菜去葉	0.6
週			薑片	0.1		紅K絲	0.3	菜			湯		
_			玉米穗段台	2		青豆仁	0.4						
			栗子熟	0.6									
12		芋	芋頭小丁	2	紅	素獅子頭四	60pc		履歷菠菜截	4	四	杏鮑菇片	1
月		香			燒	大白菜切追	2	++	嫩薑絲	0.2	\ —	大麥小薏仁	0.2
22		珍窭	素培根	1	獅	紅蘿蔔絲追	0.3	菜	生香菇片追	0.6	湯	蓮子台灣	1台
日週		寶飯	小黃小丁	1	子 頭	木耳絲追溯	0.2					淮山又名山	1台
		以	玉米粒台優	1	以	嫩薑絲						芡實	1台
			素火腿	2條		鮮筍絲追溯	0.5					山藥去皮追	1
			素肉燥	1條								薑片	0.1
			高麗菜乾	1								當歸	1台
			芹菜去葉、	0.6								紅棗台灣追	1台
月	芽	蠔油	素蓮花菇'	3斤	泡菜	素泡菜	2	蚵	履歷蚵白菜	4	結頭	結頭菜中丁	2
23 日		蓮 花	綠花加工	3	素年	高麗菜切追	2	白菜	嫩薑絲	0.2	湯	嫩薑絲	
週		菇	薑片	0.1	糕	韓式年糕	2		秀珍菇追溯	0.6	120	小水丸	1斤
四			玉米筍鮮	1		凍豆腐	1					紅K中丁	0.3
						木耳絲追溯	0.3					芹菜去葉	0.6
						紅K絲	0.2						
12 月		蜜汁	 大溪黑豆干 1/4	2	歐姆	洗選蛋追溯	4		履歷高麗菜	4	芋香	西谷米	0.6
24 日	飯	干 丁	白蘿蔔大丁	3	炒 蛋	玉米粒台優	1	高麗	紅蘿蔔絲	0.3	西 米	芋頭小丁追	0.6
週			薑片	0.1		杏鮑菇支追	0.6	菜	嫩薑絲	0.2	露	椰漿	2罐
五			素米血丁	2包		紅甜椒切追	0.3		木耳絲追溯	0.3		二砂包糖一	2包
			紅K中丁	0.2		乳酪絲	1		芹菜去葉	0.6		奶粉公斤	0.5
			素水晶餃(使	60p		四季豆加工	1					椰漿粉	1

台中市 烏日區 九德國小 素食午餐菜單

日	主	菜	主菜用量明細		菜	副菜(一)用量明	細	菜	副菜(二)用量明	細	菜	湯類用量明細	
期	食	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量
12 月	麥片	麻油	肉骨茶包	2包	蕃茄	洗選蛋追溯	3	蒜香	履歷青江菜	4	黄瓜鮮	大黃瓜厚片	50
27	飯	猴	麻油猴頭菇	3斤	蛋	蕃茄去蒂追	1.5	/	嫩薑絲			金針菇追溯	15
日週		頭菇	薑片	0.1	豆腐			江菜	秀珍菇追溯	0.6	菇湯	生香菇片	9
<u> </u>		ХH	白蘿蔔大丁	2	//2)			~			12)	嫩薑絲	2
			杏鮑菇塊追	1		薄板豆腐盒	1.2					蔥	1
			角螺非基改	0.6									
12	紫	冰	素烤鴨	3斤	麻	本 飽菇切片	0.6	有	 蚵白菜有機	4	素	素豬肚	2斤
月	米	糖	素米血丁台優	2包	油	高麗菜切追	1	機	嫩薑絲	0.2	肚	酸菜絲	0.3
28	飯	醬	甜豆加工	0.6	鮮	凍豆腐非基	1	蚵	秀珍菇追溯	0.6	湯	省 干	0.6
日週		鴨	薑 片	0.1	菇	薑 母鴨藥包	2包	白菜				白蘿蔔大丁	1
<u> </u>						角螺非基改	0.6						
			冰糖一公斤	1		薑片	0.1						
			九層塔作清	0.2									
12		∠ ⊤	+ 本面	7	пъп	ルラフエ	1	22	医医沙艾科	1		口代金	FF
12 月		紅燒	拉麵 素羊肉爐包	2 包	咖哩肉	小豆干丁 洋芋小丁	1	翠緑油	履歷油菜截 嫩薑絲	0.2	۸۷/	口袋餅	55pc
29		豚	白蘿蔔大丁	<u>2</u> 也		<u>//</u>	1		生香菇片追				
日		肉	紅蘿蔔大丁	0.3	燥		<u>'</u>	菜	<u> </u>	0.0			
週		麵	玉米穗段台	1			1						
			小水丸	1斤		紅蘿蔔小丁	0.3						
			大白菜切追	2		毛豆仁特冷	0.3						
			百頁豆腐切	0.6		素甜咖哩塊	1盒						
			芹菜去葉	0.6									
12	蕎	鹹	四季豆加工	0.6	芋	大白菜切追	4	蒜	履歷菠菜截	4	綜	白蘿蔔大丁	1
月	麥	酥	百頁豆腐切	2		芋頭中丁追	1	香	嫩薑絲	0.2	合	迷你傳統三	1
30	飯	什	生香菇朵	1	白菜	紅蘿蔔絲追	0.3	-+-	生香菇片追	0.6		金針菇特追	0.6
田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田		錦	茄子	1.5		乾香菇片50	1包					素甜不辣	1斤
週四						角螺非基改	0.6				囫	芹菜去葉追	0.6
						素彩球	1斤						
												紅蘿蔔大丁	0.2
													$\vdash \vdash \vdash$
							<u> </u>					<u> </u>	