## 西苑高中食譜設計表 單位: KG 12/30-12/31 素食

日期		主食			主食變化			主菜			副菜			青菜			湯品			水果	
		食材明細	數量	大溪豆干	食材明細	數量	番茄炒蛋	食材明細	數量	螞蟻上樹	食材明細	數量		食材明細	數量	味	食材明細	數量		食材明細	數量
		馬鈴薯去皮	4.5		素米血丁(	1		洗選蛋			油片絲(非	0.5		福山萵苣切			白蘿蔔去皮	1	──彩 ──椒 ──銀 -─芽	綠豆芽	4
12		通心麵(彎	0.5		大黑豆干切			紅番茄去蒂			冬粉(3K)			薑絲	0.3		乾海帶芽(			黑木耳	0.5
月	焗	玉米筍去皮	0.5		海帶結			番茄醬-可			高麗菜切片		福				盤裝豆腐切			紅甜椒	0.5
30 日 一	汁 洋 芋	胡蘿蔔-優	0.2		薑片						木耳絲-(Q)		山萵				味榮味噌-			黃甜椒	0.5
		奶粉	0.3		紅辣椒						胡蘿蔔絲(		世							青椒	0.5
60		康寶素玉米濃湯!	1小包		小磨坊滷包						紅辣椒									薑絲	
											十全辣豆瓣										
											十全豆瓣醬										
		食材明細	數量	豉汁凍腐	食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量	玉米蔬菜湯	食材明細	數量	糖桂圓米糕	食材明細	數量
12	Х	菠菜切(Q)	6		凍豆腐(非	3.5	紅燒油腐	油腐丁	3.5	<b>→</b> /\	油片絲(非	0.6	+ F	青江菜切(			大白菜(Q)	1.2		圓糯米	3
月	Ô	素XO醬-250g	1罐		冬瓜大丁(			敏豆去頭尾	0.7		全素燒肉醬2	1罐		薑絲	0.2		木耳絲-(Q)	0.2		桂圓	0.6
31 日	醬				胡蘿蔔大丁			杏鮑菇			高麗菜切片						胡蘿蔔-優	0.2		黑糖	1包
	菠				黑豆豉(1斤)			彩色甜椒片			胡蘿蔔片(						皮絲(3k)	0.2			
60	菜				紅辣椒												冷凍玉米粒				
					龜甲萬甘醇																
		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量
		素小肉圓	60pc	普	生豆包切十号	3	3 .6 <del>□</del>	細黃干絲非基	3.5	冬瓜燜	冬瓜大丁追	朔	_	履歷菠菜截	切		芥菜仁切追溯	朔		佛手瓜	5
1					茄子去蒂	0.6		鴻喜菇	0.5		海帶結			嫩薑絲	0.3		玉米穗段追溯	朔		鮑魚菇	0.6
月	素			羅	櫛瓜	0.6	豆薯	豆薯切絲追	朔		特小麵輪						嫩薑絲			木耳朵	0.3
日日	小肉			旺斯	蕃茄去蒂	0.8	-	木耳絲追溯			紅蘿蔔大丁	追								紅蘿蔔	0.2
四 60	圓			豆	洋芋大丁追溯	朔	干	紅蘿蔔絲追沒	朔		鈕菇台灣										
					紅甜椒追溯		絲	薑泥			薑片										
					義大利香料			辣豆瓣醬大-	+		龜甲萬醬油	統									
								甜麵醬金蘭													

		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量		食材明細	數量
		洗選蛋	3		火鍋豆腐非	15盒	千層豆干非基	3.5		大黃瓜厚片道	自		高麗菜有機t	切		南瓜去皮小	去皮小丁		地瓜葉	5	
1		麵腸	2		菜豆(敏豆)加	8.0		特小麵輪	0.3		木耳朵	0.5	<b>」月</b> Ⅰ	紅蘿蔔絲追	朔	南	有機黑蠔菇	权	沙	白精靈	0.5
月	油	乾香菇片50g	1包	鹽	芋頭去皮	1.2	焼ィ	白蘿蔔大丁班	<u>追</u>	黃	金針菇追溯	在		嫩薑絲	0.3	瓜	奶油		茶	素沙茶醬中	<b>1</b> 罐
3	麵腸	紅甜椒	0.2	豆腐	九層塔作清		十層	紅蘿蔔大丁班		瓜什	紅蘿蔔片追	朔					油豆皮非基	0.2			
五五	炒炒				椒鹽粉一斤裝		豆豆	八角粒小磨切		錦			麗			皮					
60	蛋				粘師父炸粉			辣豆瓣醬大十					菜			湯					
					耐炸油美食	家		頂級滷包(全													
					樹薯粉炸酥粡	分		水煮花生													

本產品含有花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆及其製品,不適合對其過敏體質者食用。請食用者留意。