

111 學年度 素食 循環							
日期	星期	循環	主食	主菜	副菜一	蔬菜	湯品
3/1	三	F3	拌飯特餐	鳳梨凍腐	拌飯配料	時蔬	三絲羹湯
3/2	四	F4	糙米飯	打拋麵腸	芹香干片	時蔬	西米露湯
3/3	五	F5	麥仁飯	照燒油腐	蛋香白菜	時蔬	時蔬蛋花湯
3/6	一	G1	白米飯	回鍋豆包	蜜汁豆干	時蔬	甘藍湯
3/7	二	G2	糙米飯	香酥百頁	絞若白菜	時蔬	味噌海芽湯
3/8	三	G3	越南特餐	滷煎蒸炒滑蛋	特餐配料	時蔬	特餐湯底
3/9	四	G4	糙米飯	瓜仔麵腸	螞蟻上樹	時蔬	銀耳甜湯
3/10	五	G5	小米飯	海結豆干	家常豆腐	時蔬	冬瓜湯
3/13	一	H1	白米飯	京醬豆干	蔬香寬粉	時蔬	紫菜湯
3/14	二	H2	糙米飯	梅粉豆包	銀蘿黑輪	時蔬	豆漿
3/15	三	H3	油飯特餐	香滷油腐	油飯配料	時蔬	時瓜素丸湯
3/16	四	H4	糙米飯	豆薯豆干	鐵板豆腐	時蔬	綠豆湯
3/17	五	H5	紫米飯	醬瓜麵腸	冬瓜絞若	時蔬	針菇湯
3/20	一	I1	白米飯	黑椒麵腸	碎脯豆干	時蔬	白菜湯
3/21	二	I2	糙米飯	花生絞若	甜椒豆腐	時蔬	紫菜湯
3/22	三	I3	西式特餐	美味豆包	西式配料	時蔬	花椰濃湯
3/23	四	I4	糙米飯	醬瓜豆干	火腿玉菜	時蔬	仙草甜湯
3/24	五	I5	燕麥飯	筍干麵輪	蛋香豆薯	時蔬	味噌豆腐湯
3/25	六	I6	白米飯	花生豆干	筍干油腐	時蔬	蘿蔔湯
3/27	一	J1	白米飯	茄汁凍腐	塔香炒蛋	時蔬	金針湯
3/28	二	J2	糙米飯	咖哩豆干	毛豆白菜	時蔬	海芽蛋花湯
3/29	三	J3	刈包特餐	美味素排	酸菜麵腸	時蔬	糙米粥
3/30	四	J4	糙米飯	豆瓣百頁	塔香海絲	時蔬	花豆甜湯
3/31	五	J5	芝麻飯	泡菜豆包	花生豆干	時蔬	冬瓜湯

過敏原警語:「本月產品含有花生、雞蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類及其相關製品」。

說明:3月份菜單編排說明如下:

一、星期一、五的蔬菜為有機蔬菜。

二、因食材調度問題，F5湯品改為時蔬蛋花湯，G2主菜改為香酥百頁，G2副菜一改為絞若白菜，G4主菜改為瓜仔麵腸，H1副

菜一改為蔬香寬粉， H2主菜改為梅粉豆包， H2湯品改為豆漿， H5主菜改為醬燒麵腸， I2主菜改為花生絞若， I4主菜改為醬瓜豆干

F15湯品改為味噌豆腐湯，I6副菜一改為筍干油腐，J2主菜改為咖哩豆干，J4副菜一改為塔香海絲。