

## 111學年度國立台灣師大附中新生始業輔導午餐 菜單

70元/份

70元/份

日期	8/25(週四)					日期	8/26(週五)				
	葷		素				葷		素		
主菜	<b>1. 蒲燒鯛魚</b> 【食材內容物: 鯛魚】  <b>2. 爆炒肉絲</b> 【食材內容物: 肉絲】  *二選一*		<b>絲瓜燒素腸</b> 【食材內容物: 絲瓜, 素腸】			主菜	<b>1. 酥炸魚排</b> 【食材內容物: 多利魚排】  <b>2. 梅干燒肉</b> 【食材內容物: 梅乾菜, 豬肉】  *二選一*		<b>麻油豆包</b> 【食材內容物: 豆包】		
副菜	<b>家常燒豆腐</b> 【食材內容物: 豆腐】		<b>枸杞南瓜</b> 【食材內容物: 枸杞, 南瓜】			副菜	<b>螞蟻上樹</b> 【食材內容物: 絞肉, 冬粉】		<b>紅蘿蔔炒蛋</b> 【食材內容物: 紅蘿蔔, 雞蛋】		
	<b>炒時瓜</b> 【食材內容物: 時瓜】		<b>青椒鮑菇</b> 【食材內容物: 青椒, 杏鮑菇】				<b>炒時瓜</b> 【食材內容物: 時瓜】		<b>咖哩洋芋</b> 【食材內容物: 馬鈴薯】		
			<b>炒佛手絲</b> 【食材內容物: 佛手絲】						<b>滷蘿蔔</b> 【食材內容物: 蘿蔔】		
主食	<b>白飯</b> 【食材內容物: 白飯】					主食	<b>白飯</b> 【食材內容物: 白飯】				
營養分析	全穀雜糧類 (份)	豆魚蛋肉類 (份)	蔬菜類(份)	油質與堅果 種子類(份)	熱量(Kcal)	營養分析	全穀雜糧類 (份)	豆魚蛋肉類(份)	蔬菜類(份)	油質與堅果種 子類(份)	熱量(Kcal)
	5	4	1	3.5	832.5		5	4	1	4	855

富秣餐飲有限公司

富秣餐飲有限公司

備註: 當日請自備環保筷用餐。

備註: 當日請自備環保筷用餐。