

# 玉美生技股份有限公司

中科實中三月菜單

| 2月28日(一)                                    | 3月1日(二)                                       | 3月2日(三)  | 3月4日(四)                                      | 3月5日(五)   |
|---|---|--|--|---|
| 和平紀念日                                       | 胚芽飯<br>栗子燒雞<br>開陽白菜<br>照燒魷魚丸<br>時令青菜<br>好彩頭湯  | 古早味雞肉飯<br>*脆皮豬排<br>高麗金菇<br>黑糖銀絲捲<br>時令青菜<br>燒仙草  | 燕麥飯<br>芝麻雞排<br>海結滷蛋<br>脆炒結頭<br>時令青菜<br>酸菜粉絲湯 | 小米飯<br>壽喜燒肉片<br>雙花肉絲<br>德式熱馬鈴薯<br>時令青菜<br>海芽蛋花湯 |
| 熱量:000大卡 脂肪:00.0公克<br>蛋白質:00.0公克 醣類:000.0公克 | 熱量:767大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.0公克 醣類:103.5公克   | 熱量:763大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.0公克 醣類:102.5公克      | 熱量:776大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.3公克 醣類:105.5公克  | 熱量:812大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:33.3公克 醣類:113.5公克     |
| 3月7日(一)                                     | 3月8日(二)                                       | 3月9日(三)  | 3月10日(四)                                     | 3月11日(五)  |
| 白飯<br>五味雞翅<br>蒜茸豆腐<br>什錦鮮蔬煲<br>時令青菜<br>巧達濃湯 | 糙米飯<br>咕咾肉<br>刺瓜肉片<br>開喜福丸<br>時令青菜<br>味噌金菇湯   | 手工擔仔麵<br>*卡啦雞排<br>西芹黑輪<br>夏威夷披薩<br>時令青菜<br>芋頭西米露 | 胚芽米<br>蒜泥白肉<br>番茄炒蛋<br>螞蟻上樹<br>時令青菜<br>筍香豚骨湯 | 燕麥飯<br>照燒魚柳<br>白菜什錦<br>家常豆腐<br>時令青菜<br>結頭菜湯     |
| 熱量:765大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:31.9公克 醣類:103.0公克 | 熱量:774大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.2公克 醣類:105.0公克   | 熱量:803大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.5公克 醣類:112.0公克      | 熱量:806大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:33.2公克 醣類:112.0公克  | 熱量:761大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:31.9公克 醣類:102.0公克     |
| 3月14日(一)                                    | 3月15日(二)                                      | 3月16日(三)   | 3月17日(四)                                     | 3月18日(五)  |
| 白飯<br>鐵板豬柳<br>柴香冬瓜<br>皮絲滷蛋<br>時令青菜<br>酸辣湯   | 燕麥飯<br>*豆乳雞<br>綜合滷味<br>銀芽肉絲<br>時令青菜<br>日式味噌湯  | 義式海苔燉飯<br>醬燒豬排<br>什錦鮮蔬<br>青蔥吉拿棒<br>時令青菜<br>紅豆西米露 | 胚芽飯<br>迷迭香雞排<br>紹子蛋<br>芋香白菜<br>時令青菜<br>營養蔬菜湯 | 蕎麥飯<br>韓式雞翅<br>咖哩洋芋<br>脆炒雙花<br>時令青菜<br>刺瓜鮮菇湯    |
| 熱量:753大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:31.6公克 醣類:100.5公克 | 熱量:781大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.5公克 醣類:106.5公克   | 熱量:801大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:33.1公克 醣類:111.0公克      | 熱量:772大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.2公克 醣類:104.5公克  | 熱量:785大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.6公克 醣類:107.5公克     |
| 3月21日(一)                                    | 3月22日(二)                                      | 3月23日(三)   | 3月24日(四)                                     | 3月25日(五)  |
| 白飯<br>蔥爆肉片<br>蜜汁黑干<br>大瓜什錦<br>時令青菜<br>玉米濃湯  | 蕎麥飯<br>照燒雞排<br>泰式打拋肉<br>結頭鮮匯<br>時令青菜<br>榨菜粉絲湯 | 鐵板麵<br>*鹽酥雞<br>蘿蔔什錦<br>古早味肉圓<br>時令青菜<br>紅豆烤奶     | 小米飯<br>御膳大排<br>烤翅腿<br>金菇白菜<br>時令青菜<br>冬瓜豚骨湯  | 糙米飯<br>左宗棠雞<br>沙茶高麗菜<br>柴香嫩腐<br>時令青菜<br>土瓶蒸湯    |
| 熱量:799大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.9公克 醣類:110.5公克 | 熱量:774大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.2公克 醣類:105.0公克   | 熱量:801大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.5公克 醣類:111.5公克      | 熱量:758大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:31.8公克 醣類:101.5公克  | 熱量:763大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:31.9公克 醣類:102.5公克     |
| 3月28日(一)                                    | 3月29日(二)                                      | 3月30日(三)   | 3月31日(四)                                     | 4月1日(五)   |
| 白飯<br>鹽水雞<br>金茸粉絲<br>干丁炸醬<br>時令青菜<br>什錦羹湯   | 小米飯<br>蘿蔔燒肉<br>海帶三絲<br>烤地瓜薯條<br>時令青菜<br>酸菜筍條湯 | 茄汁焗烤飯<br>*椒鹽豬排<br>港式蘿蔔糕<br>冬瓜鮮匯<br>時令青菜<br>地瓜芋圓湯 | 蕎麥飯<br>鮮菇燒雞<br>炒雙花<br>日式咖哩<br>時令青菜<br>玉米蛋花湯  |   |
| 熱量:808大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:33.2公克 醣類:112.5公克 | 熱量:808大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:33.3公克 醣類:112.5公克   | 熱量:765大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.0公克 醣類:103.0公克      | 熱量:799大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:33.0公克 醣類:110.5公克  | 熱量:000大卡 脂肪:00.0公克<br>蛋白質:00.0公克 醣類:000.0公克     |



★本公司全面使用由台灣生產豬肉★

# 玉美生技股份有限公司

服務專線：(04) 26936060

中科實中三月素食菜單

| 2月28日(一)   | 3月1日(二)   | 3月2日(三)  | 3月4日(四)  | 3月5日(五)  |
|--|---|--|--|--|
| 補<br>假<br>一<br>天   | 胚芽飯<br>沙茶豆干<br>泰式打拋干丁<br>刺瓜什錦<br>炒雙菇<br>時令青菜<br>高麗三絲<br>榨菜粉絲湯   | 泰式鳳梨炒飯<br>滷蘭花干<br>小瓜干丁<br>南瓜馬鈴薯燉肉<br>黑糖雜糧饅頭<br>時令青菜<br>塔香鮮菇玉筍<br>營養鮮蔬湯 | 燕麥飯<br>紅燒豆包<br>雙花干片<br>西芹腰果<br>醬燒紫茄<br>時令青菜<br>豉汁苦瓜<br>味噌湯       | 小米飯<br>香酥白帶魚<br>鮮燴冬瓜甕<br>風味白菜滷<br>敏豆炒素魷魚<br>時令青菜<br>蠔油杏鮑紫菜糕<br>結頭丸片湯 |
| 熱量:000大卡 脂肪:00.0公克<br>蛋白質:00.0公克 糖類:000.0公克                    | 熱量:702大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:30.3公克 糖類:089.0公克                     | 熱量:778大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:32.3公克 糖類:106.0公克                            | 熱量:696大卡 脂肪:22.0公克<br>蛋白質:27.6公克 糖類:097.0公克                      | 熱量:703大卡 脂肪:22.5公克<br>蛋白質:27.6公克 糖類:097.5公克                          |
| 3月7日(一)  | 3月8日(二)   | 3月9日(三)  | 3月10日(四)   | 3月11日(五)   |
| 蕎麥飯<br>素牛蒡排<br>花生滷雙結<br>彩椒白精靈菇<br>素銀芽肉絲<br>時令青菜<br>黑米糕捲<br>麵線糊 | 糙米飯<br>宮保雙干<br>麻油高麗菜<br>沙茶粉絲煲<br>素炒蒲瓜<br>時令青菜<br>芝麻牛蒡絲<br>蘿蔔素丸湯 | 古早味炒麵<br>醬燒印干<br>素炒三絲<br>西芹素魷魚<br>奶皇包<br>時令青菜<br>炸地瓜片<br>鮮瓜菇湯          | 胚芽米飯<br>香酥嫩腐<br>蜜汁豆腸<br>白菜滷<br>芥菜炒鮮菇<br>時令青菜<br>芋黃球<br>一品冬瓜湯     | 燕麥飯<br>蠔油百頁<br>彩椒素肚<br>番茄鮮蔬<br>五味秋葵<br>時令青菜<br>蠔油雙錦<br>豆薯川耳湯         |
| 熱量:716大卡 脂肪:22.5公克<br>蛋白質:27.9公克 糖類:100.5公克                    | 熱量:724大卡 脂肪:27.0公克<br>蛋白質:32.8公克 糖類:087.5公克                     | 熱量:793大卡 脂肪:23.0公克<br>蛋白質:30.5公克 糖類:116.0公克                            | 熱量:692大卡 脂肪:23.5公克<br>蛋白質:28.5公克 糖類:091.5公克                      | 熱量:730大卡 脂肪:23.5公克<br>蛋白質:30.2公克 糖類:099.5公克                          |
| 3月14日(一)   | 3月15日(二)  | 3月16日(三)   | 3月17日(四)   | 3月18日(五)   |
| 小米飯<br>香滷四方干<br>酸菜麵腸<br>蘿蔔什錦<br>玉米炒雪蓮子<br>時令青菜<br>炸茄餅<br>南瓜鮮菇湯 | 燕麥飯<br>蔬菜豆腐<br>香菇素肉燥<br>金菇冬瓜燒<br>素脆炒雙花<br>時令青菜<br>梅干苦瓜<br>芹香結頭湯 | 古早味炒飯<br>醬燒豆包<br>滷味拼盤<br>野菇混炒<br>銀絲捲<br>時令青菜<br>三角薯餅<br>味噌豆腐湯          | 胚芽飯<br>番薯燒烤麩<br>素白菜獅子頭<br>麻香素腰花<br>大瓜什錦<br>時令青菜<br>蔬菜揚物<br>玉米蓮藕湯 | 蕎麥飯<br>鐵板嫩腐<br>素泡菜什錦<br>塔香海茸<br>高麗炒腐皮<br>時令青菜<br>醬燒芋頭<br>冬菜冬粉湯       |
| 熱量:745大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:31.4公克 糖類:098.5公克                    | 熱量:707大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:30.5公克 糖類:090.0公克                     | 熱量:688大卡 脂肪:25.5公克<br>蛋白質:29.5公克 糖類:085.0公克                            | 熱量:788大卡 脂肪:25.5公克<br>蛋白質:32.5公克 糖類:107.0公克                      | 熱量:750大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:31.7公克 糖類:099.5公克                          |
| 3月21日(一)   | 3月22日(二)  | 3月23日(三)   | 3月24日(四)   | 3月25日(五)   |
| 燕麥飯<br>蓮花菇<br>敏豆炒干絲<br>韓式冬粉<br>筍干燒豆輪<br>時令青菜<br>紅豆芝麻球<br>海結玉米湯 | 蕎麥飯<br>滷印干<br>金菇什錦<br>小瓜素魷魚<br>番茄燒高麗<br>時令青菜<br>素魚箱茄子<br>薑絲紫菜湯  | 素鐵板麵<br>黃金豆腐<br>糖醋麵筋條<br>脆炒海根<br>豆沙包<br>時令青菜<br>馬蹄條<br>關東煮湯            | 小米飯<br>糖醋魚排<br>北方炸醬<br>芥菜白果<br>鮮蔬炒年糕<br>時令青菜<br>椒鹽鮑菇<br>酸菜油皮湯    | 糙米飯<br>蜜汁黑豆干<br>西芹總匯<br>玉筍炒豆丁<br>沙茶金菇白菜<br>時令青菜<br>玉米布丁酥<br>馬鈴薯營養湯   |
| 熱量:717大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:30.5公克 糖類:092.5公克                    | 熱量:757大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:30.0公克 糖類:103.0公克                     | 熱量:722大卡 脂肪:25.5公克<br>蛋白質:30.5公克 糖類:092.5公克                            | 熱量:707大卡 脂肪:22.5公克<br>蛋白質:28.1公克 糖類:098.0公克                      | 熱量:722大卡 脂肪:22.5公克<br>蛋白質:28.4公克 糖類:101.5公克                          |
| 3月28日(一)   | 3月29日(二)  | 3月30日(三)   | 3月31日(四)   | 4月1日(五)  |
| 胚芽飯<br>宮保百頁<br>大瓜什錦<br>雪菜干丁<br>素佛跳牆<br>時令青菜<br>糖醋米糕<br>薑絲海芽湯   | 小米飯<br>三杯嫩腐<br>沙茶寬粉<br>咖哩洋芋<br>炒雙菇<br>時令青菜<br>炸茄餅<br>素酸辣湯       | 素上海菜飯<br>紅燒豆包<br>南瓜豆腐煲<br>脆炒雙花<br>冰心地瓜<br>時令青菜<br>海帶片<br>味噌鮮蔬湯         | 蕎麥飯<br>蘭花干<br>素滷味<br>泡菜金菇<br>脆炒蒲瓜<br>時令青菜<br>山藥白果<br>什錦火鍋湯       |  |
| 熱量:720大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:30.7公克 糖類:093.0公克                    | 熱量:695大卡 脂肪:25.0公克<br>蛋白質:30.0公克 糖類:087.5公克                     | 熱量:720大卡 脂肪:24.5公克<br>蛋白質:30.3公克 糖類:094.5公克                            | 熱量:690大卡 脂肪:24.0公克<br>蛋白質:29.0公克 糖類:089.5公克                      | 熱量:000大卡 脂肪:00.0公克<br>蛋白質:00.0公克 糖類:000.0公克                          |



中科實驗高級中學3月葷食菜單(晚餐)

| 餐別 \ 日期 |       | 2月28日  | 3月1日  | 3月2日  | 3月3日  | 3月4日  |
|---------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|
|         |       | 星期一    | 星期二   | 星期三   | 星期四   | 星期五   |
| 晚餐      | 主食    |        | 白飯    | 白飯    | 白飯    | 不     |
|         | 主菜    |        | 鐵板豬柳  | 香酥雞排  | 五味魚排  | 用     |
|         | 副菜    |        | 西芹甜不辣 | 日式咖哩  | 沙茶粉絲煲 | 餐     |
|         |       |        | 銀芽什錦  | 敏豆鮮菇  | 泡菜嫩腐  |       |
|         | 湯品    |        | 時令青菜  | 時令青菜  | 時令青菜  |       |
|         |       | 地瓜粉圓湯  | 番茄蛋花湯 | 薑絲冬瓜湯 |       |       |
| 餐別 \ 日期 |       | 3月7日   | 3月8日  | 3月9日  | 3月10日 | 3月11日 |
|         |       | 星期一    | 星期二   | 星期三   | 星期四   | 星期五   |
| 晚餐      | 主食    | 揚州炒飯   | 白飯    | 白飯    | 白飯    | 不     |
|         | 主菜    | 御膳大排   | 蜜汁雞排  | 醬燒肉排  | 海苔炸雞  | 用     |
|         | 副菜    | 奶皇包    | 古早味炒蛋 | 美式薯條  | 綜合滷味  | 餐     |
|         |       | 沙茶白菜   | 鮮菇混炒  | 宮保雙干  | 什錦鮮蔬  |       |
|         | 湯品    | 時令青菜   | 時令青菜  | 時令青菜  | 時令青菜  |       |
|         | 蘿蔔豚骨湯 | 椰果綠茶   | 榨菜粉絲湯 | 南瓜濃湯  |       |       |
| 餐別 \ 日期 |       | 3月14日  | 3月15日 | 3月16日 | 3月17日 | 3月18日 |
|         |       | 星期一    | 星期二   | 星期三   | 星期四   | 星期五   |
| 晚餐      | 主食    | 港式炸醬麵  | 白飯    | 白飯    | 白飯    | 不     |
|         | 主菜    | 滷雞排    | 洋蔥肉片  | 香酥肉排  | 筍干燒肉  | 用     |
|         | 副菜    | 香酥蘿蔔糕  | 紅顏炒蛋  | 彩繪豆腐  | 西芹雞捲  | 餐     |
|         |       | 雙花鮮菇   | 脆炒鮮瓜  | 照燒寬粉  | 香燻南瓜  |       |
|         | 湯品    | 時令青菜   | 時令青菜  | 時令青菜  | 時令青菜  |       |
|         | 番茄鮮蔬湯 | 珍珠奶茶   | 味噌海芽湯 | 什錦羹湯  |       |       |
| 餐別 \ 日期 |       | 3月21日  | 3月22日 | 3月23日 | 3月24日 | 3月25日 |
|         |       | 星期一    | 星期二   | 星期三   | 星期四   | 星期五   |
| 晚餐      | 主食    | 海苔焗飯   | 白飯    | 白飯    | 白飯    | 不     |
|         | 主菜    | 哈燒厚切豬排 | 紅燒肉   | 古早味豬排 | 芝麻雞排  | 用     |
|         | 副菜    | 炸物雙拼   | 番茄炒蛋  | 咖哩洋芋  | 泡菜炒肉片 | 餐     |
|         |       | 五味鮮菇   | 青花什錦  | 糖醋百頁  | 敏豆皮絲  |       |
|         | 湯品    | 時令青菜   | 時令青菜  | 時令青菜  | 時令青菜  |       |
|         | 三絲湯   | 綠豆薏仁湯  | 鮮菇湯   | 麵線糊   |       |       |
| 餐別 \ 日期 |       | 3月28日  | 3月29日 | 3月30日 | 3月31日 | 4月1日  |
|         |       | 星期一    | 星期二   | 星期三   | 星期四   | 星期五   |
| 晚餐      | 主食    | 鐵板麵    | 白飯    | 白飯    | 不     | 不     |
|         | 主菜    | 里肌肉排   | 香酥雞翅  | 韓式雞丁  | 用     | 用     |
|         | 副菜    | 黑糖銀絲捲  | 麻婆豆腐  | 紅燒豆腸  | 餐     | 餐     |
|         |       | 西芹玉筍   | 照燒杏鮑菇 | 蒙古鮮蔬  |       |       |
|         | 湯品    | 時令青菜   | 時令青菜  | 時令青菜  |       |       |
|         | 結頭豚骨湯 | 西谷米紅茶  | 木耳鮮瓜湯 |       |       |       |



★本公司全面使用台灣肉品/蛋品★



中科實驗高級中學3月素食菜單(晚餐)

| 餐別 \ 日期 |    | 2月28日   | 3月1日   | 3月2日  | 3月3日   | 3月4日   |   |
|---------|----|---------|--------|-------|--------|--------|---|
|         |    | 星期一     | 星期二    | 星期三   | 星期四    | 星期五    |   |
| 晚餐      | 主食 |         | 白飯     | 白飯    | 白飯     | 不      |   |
|         | 主菜 |         | 照燒嫩腐   | 滷鮭魚排  | 醬燒黑干   | 用      |   |
|         | 副菜 |         | 糖醋豆腸   | 番茄嫩腐  | 八寶素肉燥  | 餐      |   |
|         |    |         | 白菜什錦   | 芥菜鮮菇  | 素脆瓜鮮燴  |        |   |
|         |    |         | 素滷味    | 素炒結頭  | 銀芽什錦   |        |   |
|         | 湯品 |         | 地瓜粉圓湯  | 薑絲冬瓜湯 | 素酸辣湯   |        |   |
| 餐別 \ 日期 |    | 3月7日    | 3月8日   | 3月9日  | 3月10日  | 3月11日  |   |
|         |    | 星期一     | 星期二    | 星期三   | 星期四    | 星期五    |   |
| 晚餐      | 主食 | 素揚州炒飯   | 白飯     | 白飯    | 白飯     | 不      |   |
|         | 主菜 | 三杯豆包    | 素雞排    | 滷蓮花菇  | 素牛蒡蔬菜排 | 用      |   |
|         | 副菜 |         | 奶皇包    | 彩椒雙花  | 美式薯條   | 四喜烤麩   | 餐 |
|         |    |         | 沙茶白菜   | 鮮菇混炒  | 宮保雙干   | 鮮蔬什錦   |   |
|         |    |         | 椒鹽杏鮑菇  | 栗香南瓜  | 糖醋紫米糕  | 筍干燒豆輪  |   |
|         | 湯品 | 素味噌湯    | 椰果綠茶   | 素結頭湯  | 素海結蘿蔔湯 |        |   |
| 餐別 \ 日期 |    | 3月14日   | 3月15日  | 3月16日 | 3月17日  | 3月18日  |   |
|         |    | 星期一     | 星期二    | 星期三   | 星期四    | 星期五    |   |
| 晚餐      | 主食 | 港式炸醬麵   | 白飯     | 白飯    | 白飯     | 不      |   |
|         | 主菜 | 香酥白帶魚   | 醬燒黑干   | 滷嫩腐   | 蘭花干    | 用      |   |
|         | 副菜 |         | 小饅頭    | 糖醋麵筋條 | 小瓜玉筍   | 咖哩洋芋   | 餐 |
|         |    |         | 敏豆炒鮮菇  | 脆炒鮮瓜  | 照燒寬粉   | 雙花鮮菇   |   |
|         |    |         | 西芹干片   | 三杯杏鮑菇 | 番茄高麗   | 香滷雙結   |   |
|         | 湯品 | 薑絲海芽湯   | 珍珠奶茶   | 川耳冬瓜湯 | 素麵線糊   |        |   |
| 餐別 \ 日期 |    | 3月21日   | 3月22日  | 3月23日 | 3月24日  | 3月25日  |   |
|         |    | 星期一     | 星期二    | 星期三   | 星期四    | 星期五    |   |
| 晚餐      | 主食 | 素海苔燉飯   | 白飯     | 白飯    | 白飯     | 不      |   |
|         | 主菜 | 鳳梨鮮醬素排骨 | 素牛蒡排   | 醬燒豆包  | 塔香燒素魚輪 | 用      |   |
|         | 副菜 |         | 炸物雙拼   | 香椿素肉燥 | 豆瓣茄子   | 番茄豆腐煲  | 餐 |
|         |    |         | 五味鮮菇   | 青花什錦  | 糖醋百頁   | 素敏豆炒皮絲 |   |
|         |    |         | 海帶片    | 素銀芽肉絲 | 小瓜花生   | 宮保芋頭   |   |
|         | 湯品 | 沙茶鮮蔬湯   | 綠豆薏仁湯  | 三絲湯   | 素玉米鮮菇湯 |        |   |
| 餐別 \ 日期 |    | 3月28日   | 3月29日  | 3月30日 | 3月31日  | 4月1日   |   |
|         |    | 星期一     | 星期二    | 星期三   | 星期四    | 星期五    |   |
| 晚餐      | 主食 | 鐵板麵     | 白飯     | 白飯    | 不      | 不      |   |
|         | 主菜 | 蔬菜豆腐排   | 黑胡椒素肉排 | 蜜汁黑干  | 用      | 用      |   |
|         | 副菜 |         | 黑糖銀絲捲  | 麻婆豆腐  | 紅燒豆腸   | 餐      | 餐 |
|         |    |         | 西芹玉筍   | 照燒杏鮑菇 | 菇菇炒豆薯  |        |   |
|         |    |         | 素海帶三絲  | 芋香四色  | 素蒙古鮮蔬  |        |   |
|         | 湯品 | 素羅宋湯    | 西谷米紅茶  | 蘿蔔玉米湯 |        |        |   |



★本公司全面使用台灣肉品/蛋品★