

112學年度 彰化縣立成功高中菜單(素食) 5月份

| 4月29日 | 4月30日 | 5月1日 | 5月2日 | 5月3日 |
|------------|-----------|-----------|----------|-----------|
| 白米飯(素) | 紫米飯(素) | 香椿炒飯 | 糙米飯(素) | 小米飯 |
| 芝麻醬燒豆包(素) | 糖醋油腐(素) | 日式炸物(素) | 蠔油蓮花菇(素) | 京醬干片(素) |
| 菇菇干片(素) | 大阪燒(素) | 蠔油豆腐(素) | 鮮蔬寬粉(素) | 三杯油腐(素) |
| 絲瓜炒蛋(素) | 綜合滷味(素) | 金茸蒲瓜(素) | 酸菜麵腸(素) | 白菜滷(素) |
| 福山萵苣(素) | 青江菜(素) | 油菜(素) | 有機蔬菜 | 空心菜(素) |
| 玉米蛋花湯(素) | 刺瓜鮮菇湯(素) | 冬瓜丸湯(素) | 高鈣味噌湯(素) | 鮮筍湯(素) |
| | 履歷豆奶 | | 海苔包 | |
| 5月6日 | 5月7日 | 5月8日 | 5月9日 | 5月10日 |
| 白米飯 | 大麥仁飯 | 白扁油麵 | 糙米飯 | 白米飯 |
| 素牛蒡排(素) | 蠔油鮮菇素雞(素) | 香菇肉醬(素) | 花生米血(素) | 京醬干片(素) |
| 菜脯炒蛋(素) | 焗汁洋芋(素) | 櫛瓜腰果鮮菇(素) | 滑嫩蒸蛋(素) | 佛跳牆(素) |
| 綜合滷味(素) | 豆皮高麗菜(素) | 黑糖銀絲卷(素) | 金茸冬瓜(素) | 螞蟻上樹(素) |
| 蚵仔白菜(素) | 油菜(素) | 青江菜(素) | 有機蔬菜 | 地瓜葉(素) |
| 海芽玉米湯(素) | 高鈣豆腐湯(素) | 芹香銀蘿湯(素) | 酸辣湯(素) | 綠豆地瓜湯(素) |
| | 堅果包 | | 100%蔬果汁 | |
| 5月13日 | 5月14日 | 5月15日 | 5月16日 | 5月17日 |
| 白米飯 | 胚芽飯 | 肉粽(素) | 糙米飯 | 白米飯 |
| 洋芋燒油腐(素) | 宮保杏菇(素) | 香酥拼盤(素) | 五香豆包(素) | 乾鍋麵腸(素) |
| 玉米炒蛋(素) | 雲南豆腐蓉(素) | 奶皇包(素) | 碎脯炒干丁(素) | 白醬炒蛋(素) |
| 蠔菇甘藍(素) | 大瓜蒟蒻(素) | 日式奶油燉菜(素) | 豆乳白菜(素) | 塔香海茸(素) |
| 蚵仔白菜(素) | 青江菜(素) | 油菜(素) | 有機蔬菜 | 香炒銀芽 |
| 味噌湯(素) | 冬瓜角螺湯(素) | 銀蘿香菇湯(素) | 紫菜珍菇湯(素) | 養生菇菇湯(素) |
| 保久乳 | 小象麵包 | | 海苔包 | |
| 5月20日 | 5月21日 | 5月22日 | 5月23日 | 5月24日 |
| 白米飯 | 五穀飯 | 黃金火腿飯(素) | 糙米飯 | 白米飯 |
| 芹香干片腰果(素) | 紅燒豆腸(素) | 糖醋豆包(素) | 豆輪筍干(素) | 香酥地瓜(素) |
| 番茄雪片粉絲煲(素) | 滷蛋(素) | 大瓜素魷(素) | 歐姆蛋(素) | 咖哩雪蓮豆腐(素) |
| 香滷海帶片(素) | 高麗木耳(素) | 南瓜雜糧饅頭(素) | 白干三絲(素) | 小瓜杏菇(素) |
| 空心菜(素) | 蚵仔白菜(素) | 青江菜(素) | 有機蔬菜 | 小白菜(素) |
| 香菇蔬菜湯(素) | 南洋肉骨茶湯(素) | 鮮筍香菇湯(素) | 白菜蠔菇湯(素) | 高纖山粉圓(素) |
| | 堅果包 | 履歷豆奶補助 | 草莓麵包 | |
| 5月27日 | 5月28日 | 5月29日 | 5月30日 | 5月31日 |
| 白米飯 | 小米飯 | 白油麵 | 糙米飯 | 白米飯 |
| 方干素米血(素) | 醬燒凍腐香菇(素) | 番茄豆包絲(素) | 醬爆素雞(素) | 素雞排(素) |
| 菇菇燒豆干(素) | 日式蒸蛋(素) | 沙嗲油腐(素) | 蠔油小嫩腐(素) | 咖哩洋芋(素) |
| 甜椒花椰(素) | 鮮筍炒素肉羹(素) | 芝麻包(素) | 白菜肉羹(素) | 高麗豆皮(素) |
| 油菜(素) | 小白菜(素) | 青江菜(素) | 有機蔬菜 | 空心菜(素) |
| 牛蒡冬瓜湯(素) | 玉米濃湯(素) | 鮮筍湯(素) | 海芽蛋花湯(素) | 味噌湯(素) |
| | 履歷豆奶 | | 海苔包 | |

★菜色食材中如含有蝦仁、蝦米、蝦皮、魚、花生、腰果、芝麻、牛奶、雞蛋、鵝鶉蛋、鹹蛋、皮蛋、小麥、大麥、燕麥、麥片、五穀、十穀、麵食、豆干或豆腐、大豆製品等，午餐食材明細公告於附件，有食物過敏者請留意食用。