

台南市東區東光國民小學 112 年 11 月份素食午餐食譜

營養師：黃硯廷

執行秘書：源曼琪

校長：林義順

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	水果	熱量-大卡
1	11月1日	三	白米飯	芋頭香菇鹹粥	茶香鴨豆腐	蔥燒白花菜	黑糖雙色花捲	乳品	637
2	11月2日	四	鷹嘴豆飯	可樂滷豆乾	筍乾炒干片	有機蔬菜	九尾禧菇湯		562
3	11月3日	五	糙米飯	破布子燒油腐	三杯杏鮑菇	有機蔬菜	關東煮	水果	814
4	11月6日	一	小米飯	金瓜蒸麵腸	香菇肉羹	有機蔬菜	青木瓜鮑菇湯	水果	544
5	11月7日	二	糙米飯	禧菇親子丼	燴三鮮	有機蔬菜	味噌豆腐湯		735
6	11月8日	三	白米飯	沙茶炒飯	起司馬鈴薯	甜豆高麗菜	紫菜蛋花湯	乳品	589
7	11月9日	四	紅藜飯	醬爆干絲	螞蟻上樹	有機蔬菜	四物麵菇湯		623
8	11月10日	五	糙米飯	韓式泡菜豆腐	腐皮大豆芽	有機蔬菜	榨菜珍菇湯	水果	595
9	11月13日	一	小米飯	鼓燒豆腐	花生豆乾	有機蔬菜	紅玉牛蒡湯	水果	569
10	11月14日	二	糙米飯	壽喜燒	紅燒海草	有機蔬菜	海帶芽湯		641
11	11月15日	三	細白麵	義大利肉醬	玉米炒蛋	三色青花菜	蘑菇濃湯	乳品	646
12	11月16日	四	地瓜飯	梅子豆包	魚香油腐	有機蔬菜	冬瓜香菇湯		531
13	11月17日	五	糙米飯	香椿炒飯	彩椒腰果	有機蔬菜	燒仙草	水果	579
14	11月20日	一	小米飯	糖醋豆腸	茼蒿甘藍	有機蔬菜	肉骨茶湯	水果	594
15	11月21日	二	糙米飯	香菇肉燥	雲南薄片	有機蔬菜	四神湯		703
16	11月22日	三	板條	美濃炒板條	素鴨燒	活力菠菜	芙蓉香菇湯	乳品	631
17	11月23日	四	薏仁飯	香酥豆腐	雙色海帶絲	有機蔬菜	冬瓜粉圓湯		594
18	11月24日	五	糙米飯	砂鍋豆腐燒	番茄炒蛋	有機蔬菜	蘿蔔魚丸湯	水果	683
19	11月27日	一	小米飯	味噌燒油腐	海苔豆芽燒	有機蔬菜	玉米魚丸湯	水果	713
20	11月28日	二	糙米飯	橙汁豆包	鮮味扁蒲	有機蔬菜	南薑菇湯		641
21	11月29日	三	細白麵	浮水魚羹麵	黑白切滷味	扁魚白菜	叉燒包	乳品	632
22	11月30日	四	蕎麥飯	三杯腰花	鮑菇干絲	有機蔬菜	大頭菜冬菇湯		578

備註：1. 遇特殊狀況（如颱風、退貨、物價上揚）變動食譜

2. 本校採用檢驗合格之肉品、均附有證明

3. 週五供應「低碳環保健康素」

4. 本校一律使用國產豬食材



奶油 Butter



動物性奶油
動物性奶油的主原料為乳品提煉出的乳脂肪，屬於**天然**奶油。



植物性奶油
植物性奶油的主原料則是植物油，由於大多數植物油在室溫下呈液態，會經由加工程序將它進一步製成固態或半固態狀，以增加穩定性和可塑性。

定義

僅由乳品衍生的**動物性**油脂製品且**乳脂肪達80%以上**

乳脂肪含量**10%以上未達80%**的動物性油脂製品

以植物油或動植物油脂混合等食用油脂為原料所製作的相關商品

品名

奶油

乳脂、食用乳油、鮮奶油或鮮乳油

人造奶油或脂肪抹醬（且均不得在包裝上強調是植物性奶油）

依據衛福部食藥署於106年7月1日正式施行的「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」內容顯示：





廣告