

三民國小.東門國小.東園國小 學校午餐
112 年 12 月 份 午 餐 食 譜 (葷)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	附餐	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
12/1	五		#*1 麵線糊(紅麵線,魚羹,大白菜,肉絲,生香菇,胡蘿蔔,柴魚片,香菜,紅蔥頭) + ★蔥油雞排(生鮮雞排*1+青蔥) + ★黑糖捲(黑糖捲*1)							3.2	2.1	0.5	2.6		511
12/4	一	*芝麻飯	#★聰明鯖魚蛋 洗選蛋 鯖魚罐頭 洋葱 胡蘿蔔	#章魚小丸子 魷魚丸 *2 海苔絲 柴魚片	有機應青	白玉排骨湯1 白蘿蔔 胡蘿蔔 排骨丁 芹菜		東園牛奶	3.2	2.2	1.2	2.8		1	695
12/5	二	麥片飯	★蜜汁鳳梨排骨 肉角 軟骨丁 馬鈴薯 鳳梨丁	#1*1★農家小炒 豆干片 黃豆芽 肉絲 芹菜	應青	鮮菇雞湯1 生香菇 雞腿丁 脆筍片		東門牛奶	3.4	2.7	1.3	2.6	0.2	1	752
12/6	三	小米飯	南瓜炒蛋 洗選蛋 南瓜 青蔥	*★花生干丁 水煮花生 小干丁 小黃瓜 三色丁	應青	燒仙草1 麥片 綠豆 花豆 濃縮仙草汁		三民牛奶	4.2	2	0.8	2.8		1	740
12/7	四	糙米飯	瓜仔肉1 絞肉 絞花瓜 豆干丁	香蒸地瓜 冰心地瓜 *1	應青	青菜蛋花湯 青菜 洗選蛋			4	2.1	1.1	2.2			564
12/8	五		客家炒飯條(飯條,油片絲,肉絲,綠豆芽,韭菜,木耳,胡蘿蔔) + 香滷大油腐(大四角油腐*1) + 應青(應青,蒜頭) + 大滷湯(金裝豆腐,脆筍絲,木耳絲,金針菇)							4.3	2.1	0.6	2.5		586
12/11	一	*芝麻飯	#香炸魚片 魚片 *1	五香蘿蔔絲 白蘿蔔 黃干絲 香菇 肉絲	有機應青	冬菜粉絲湯 大白菜 冬菜 冬粉 絞紅蔥			3.2	2.5	1.2	3			577
12/12	二	燕麥飯	地瓜燒肉 肉角 軟骨丁 地瓜	#★芹香鮮魷 芹菜 豆干片 魷耳條	應青	麻油雞湯 骨髓丁 高麗菜 老薑片	三民水果		4.1	3	1	2.3	1		701
12/13	三	紫米飯	香滑玉米蒸蛋 洗選蛋 玉米粒 毛豆仁	塔香海根 海帶根 豆干片 芹菜 胡蘿蔔 九層塔	應青	三色甜湯 地瓜 芋頭丁 QQ	東園水果		3.8	1.8	0.9	2.8	1		610
12/14	四	糙米飯	*★杏仁醬爆雞丁 帶骨雞胸丁 骨髓丁 小黃瓜 胡蘿蔔 杏仁	桂筍肉絲 桂竹筍 肉絲 胡蘿蔔	應青	#味噌鮮魚湯 乾海帶芽 金裝豆腐 魚丁 味噌	東門水果		3.2	2	1.4	2.4	1		577
12/15	五		#*1★什錦魚羹湯麵(白油麵,大白菜,魚羹,脆筍絲,木耳絲,柴魚片) + 香酥雞排(可炸雞排*1) + 應青(應青,蒜頭)							2.8	2	1.1	3		509
12/18	一	海苔飯	#花枝排 花枝排 *1	麻婆豆腐 金裝豆腐 三色丁 青蔥 花椒粒	有機應青	★香菇蔬菜蛋花湯 番茄 洗選蛋 高麗菜		東園豆漿	3.2	3.5	0.9	3			644
12/19	二	紫米飯	★藥燉排骨 軟骨丁 大白菜 鮑菇頭 枸杞 紅棗 當歸	洋蔥甜條1 洋蔥 甜椒 白甜條	應青	#鮮瓜魚丸湯1 鮮瓜 小魚丸 紅蘿蔔		東門豆漿	3.3	3.7	1.4	2.5			656
12/20	三	五穀飯	番茄炒蛋 洗選蛋 番茄 青蔥	三杯油腐 小四角油腐 九層塔 鮑菇頭 老薑	應青	紅豆紫米湯圓 紅豆 紫米 小湯圓		三民豆漿	4.2	3.3	0.9	2.8			690
12/21	四	小米飯	咖哩雞丁 帶骨雞胸丁 骨髓丁 洋葱 馬鈴薯 胡蘿蔔 咖哩粉	*★堅果小黃瓜 堅果 小黃瓜 絞肉 彩椒 洋葱	應青	鮮蔬湯 大白菜 涼薯 胡蘿蔔 木耳絲			3.4	1.7	1.6	2.6			523
12/22	五		#★蝦仁田園拌飯(白米飯,蝦仁,三色丁,洗選蛋,肉絲,青蔥) + 香滷豬排(帶骨豬排*1) + *綜合堅果包(綜合堅果包) + 肉骨茶湯(白蘿蔔,排骨丁,肉骨茶包,皮酥)							3.3	3	0.3	2.8		590
12/25	一	黎麥飯	#香酥魚柳 魚柳 *2	#關東煮5 白蘿蔔 小四角油腐 米血糕 小魚丸 柴魚片	有機應青	★黃金豚骨味噌湯 南瓜 大骨 海帶芽 味噌		東園牛奶	3.7	2.1	0.9	3		1	724
12/26	二	糙米飯	#雞肉親子丼 帶骨雞胸丁 骨髓丁 洗選蛋 洋葱 紅蘿蔔 柴魚片	★醬燒鮑菇 米血糕 杏鮑菇 馬鈴薯	應青	鍋燒白菜湯 大白菜 芋頭 木耳 角螺	三民水果	東門牛奶	3.3	2	1	2.5	1	1	729
12/27	三	麥片飯	★桂花炒蛋 洗選蛋 脆筍絲 胡蘿蔔	銀芽油片 綠豆芽 油片絲 木耳 韭菜	應青	珍珠冬瓜茶 冬瓜糖磚 黑粉圓	東園水果	三民牛奶	3.2	1.6	1.3	2.8	1	1	713
12/28	四	*芝麻飯	#*1砂鍋魚丁 魚丁 凍豆腐 大白菜 木耳 青蔥	鮮瓜肉柳 鮮瓜 胡蘿蔔 豬柳	應青	玉米濃湯 玉米粒 馬鈴薯 胡蘿蔔 洗選蛋 洋葱	東門水果		3.5	2.3	1.4	2.3	1		616
12/29	五		#1★炒麵麵包(大亨堡,白油麵,肉絲,高麗菜,胡蘿蔔,生香菇,海苔粉,柴魚片) + ★吮指雞翅(調理雞翅*1) + #1柴魚蘿蔔湯(白蘿蔔,柴魚片)							2.8	2.5	1	2.8		535

★新菜色 ※ 本菜單使用之豬肉、牛肉皆為國產在地食材 三校午餐會議 決議通過 初版 藝慶企業有限公司 營養師陳雅好

※ 本菜單部分菜色含有甲殼類、花生、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品，不適合對其過敏體質者食用

對海鮮類過敏，請注意菜單中標示「#」「#1」的菜色；對花生堅果類過敏，請注意菜單中標示「*」「*1」的菜色，1為調味料中含過敏原，其餘過敏原請參照菜色明細。

由於菜色搭配變化，應青可能添加枸杞、木耳、不辣辣椒，還請特別注意當日菜色。

應青:空心菜,青花菜,白花菜,豆芽菜,萵苣,大白菜,小白菜,蚵白菜,大A菜,小A菜,高麗菜,冬瓜,大黃瓜,小黃瓜,油菜,青木瓜,白蘿蔔,胡瓜,四季豆,芥藍菜

三民國小.東門國小.東園國小 學校午餐
112 年 12 月 份 午 餐 食 譜 (素)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	附餐	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
12/1	五		麵線糊(紅麵線, 素魚羹, 大白菜, 素肉絲, 生香菇, 胡蘿蔔, 香菜) + ★高麗菜捲(高麗菜, 木耳絲, 黃干絲, 胡蘿蔔, 綠豆芽) + 黑糖捲(黑糖捲*1)							3.2	1.3	0.5	2.6		451
12/4	一	*芝麻飯	★聰明毛豆 壓 洗選蛋 毛豆 胡蘿蔔 素火腿	★日式素黑輪 素黑輪 *2 海苔絲 白芝麻	有機應青	芹香白玉湯 白蘿蔔 胡蘿蔔 芹菜 角螺		東園牛奶	3.2	1.7	1.2	2.8		1	658
12/5	二	麥片飯	★蜜汁鳳梨素肚 素肚 馬鈴薯 鳳梨丁	*1農家小炒 豆干片 黃豆芽 芹菜 素魷魚	應青	鮮菇湯 生香菇 金針菇 脆筍片		東門牛奶	3.4	2.1	1.3	2.6	0.2	1	707
12/6	三	小米飯	南瓜炒蛋 洗選蛋 南瓜 枸杞 素茶鵝	*★花生干丁 水煮花生 小干丁 小黃瓜 三色丁	應青	燒仙草1 麥片 綠豆 花豆 濃縮仙草汁		三民牛奶	4.2	2	0.8	2.8		1	740
12/7	四	糙米飯	瓜仔肉1 素絞肉 絞花瓜 豆干丁 生香菇	香蒸地瓜 冰心地瓜 *1	應青	青菜蛋花湯 青菜 洗選蛋			4	1.6	1.1	2.2			527
12/8	五		*1客家炒飯條(飯條, 油片絲, 綠豆芽, 芹菜, 木耳, 胡蘿蔔) + 香油大油腐(大四角油腐*1) + 應青(應青, 薑絲) + 大滷湯(金裝豆腐, 脆筍絲, 木耳絲, 金針菇)							4.3	1.4	0.6	2.5		534
12/11	一	燕麥飯	香炸素魚片 素魚片 *1	五香蘿蔔絲 白蘿蔔 黃干絲 香菇	有機應青	冬菜粉絲湯1 大白菜 冬菜 冬粉 胡蘿蔔			3.2	2	1.2	3			539
12/12	二	*芝麻飯	*★地瓜燒黑干 九切大黑干 地瓜 蜜汁腰果	★芹香鮮菇 芹菜 豆干片 秀珍菇 枸杞	應青	麻油雞湯 素雞丁 高麗菜 老薑	三民水果		4.1	2.1	1	2.3	1		633
12/13	三	紫米飯	香滑玉米蒸蛋 洗選蛋 玉米粒 毛豆仁	塔香海根 海帶根 豆干片 芹菜 胡蘿蔔 九層塔	應青	三色甜湯 地瓜 芋頭丁 QQ	東園水果		3.8	1.8	0.9	2.8	1		610
12/14	四	糙米飯	*★杏仁醬爆素雞丁 素雞丁 小黃瓜 胡蘿蔔 杏仁	★桂筍車輪 桂竹筍 小車輪 胡蘿蔔	應青	味噌鮮菇湯 乾海帶芽 金裝豆腐 味噌 生香菇	東門水果		3.2	2	1.4	2.4	1		577
12/15	五		★什錦羹湯麵(白油麵, 大白菜, 素羹, 脆筍絲, 木耳絲, 素肉絲) + ★香酥紅麴排(紅麴素排*1) + 應青(應青, 薑絲)							2.8	1.9	1.1	3		501
12/18	一	紫米飯	*蒲燒豆腸 豆腸 海苔絲 白芝麻	麻婆豆腐 金裝豆腐 三色丁 花椒粒	有機應青	★番茄蔬菜蛋花湯 番茄 洗選蛋 高麗菜		東園豆漿	3.2	2.3	0.9	3			554
12/19	二	海苔飯	★藥燉烤魷 烤魷 大白菜 鮑菇頭 枸杞 紅棗 當歸	彩椒炒素雞 素雞片 甜椒 青椒	應青	鮮瓜素丸湯1 鮮瓜 素丸 紅蘿蔔		東門豆漿	3.3	2.5	1.4	2.5			566
12/20	三	五穀飯	番茄炒蛋 洗選蛋 番茄	三杯油腐 小四角油豆腐 九層塔 鮑菇頭 老薑	應青	紅豆紫米湯圓 紅豆 紫米 小湯圓		三民豆漿	4.2	2.2	0.9	2.8			608
12/21	四	小米飯	咖哩雞丁 素雞丁 馬鈴薯 胡蘿蔔 咖哩粉	★堅果小黃瓜 堅果 小黃瓜 彩椒 芋頭丁	應青	鮮蔬湯 大白菜 涼薯 胡蘿蔔 木耳絲			3.4	1.7	1.6	2.6			523
12/22	五		★毛豆田園拌飯(白米飯, 毛豆, 三色丁, 洗選蛋, 素肉絲, 香椿醬) + 香油豆包(豆包*1) + *綜合堅果包(綜合堅果包) + 肉骨茶湯(白蘿蔔, 肉骨茶包, 皮酥)							3.3	2.5	0.3	2.8		552
12/25	一	糙米飯	香酥水餃 素水餃 *4	關東煮5 白蘿蔔 小四角油腐 素丸 素蒟蒻捲 玉米裁	有機應青	★黃金豚骨味噌湯 南瓜 海帶芽 味噌		東園牛奶	3.7	1.6	0.9	3		1	687
12/26	二	麥片飯	素親子丼 素雞丁 洗選蛋 秀珍菇 金裝豆腐 紅蘿蔔 毛豆仁	★醬燒鮑菇 素紫米糕 杏鮑菇 馬鈴薯	應青	鍋燒白菜湯 大白菜 芋頭 木耳 角螺	三民水果	東門牛奶	3.3	1.8	1	2.5	1	1	714
12/27	三	紫麥飯	★桂花炒蛋 洗選蛋 脆筍絲 胡蘿蔔	銀芽油片 綠豆芽 油片絲 木耳 芹菜	應青	珍珠冬瓜茶 冬瓜糖磚 黑粉圓	東園水果	三民牛奶	3.2	1.6	1.3	2.8	1	1	713
12/28	四	*芝麻飯	砂鍋凍腐 凍豆腐 大白菜 木耳	鮮瓜素肉 鮮瓜 胡蘿蔔 素肉塊	應青	玉米濃湯 玉米粒 馬鈴薯 胡蘿蔔 洗選蛋	東門水果		3.5		1.4	2.3	1		444
12/29	五		*1★炒麵麵包(大亨堡, 素肉絲, 高麗菜, 胡蘿蔔, 生香菇, 芹菜, 白油麵, 海苔粉) + 日式天婦羅(地瓜, 胡蘿蔔, 香菜, 百頁豆腐, 酥香粉) + 薑絲蘿蔔湯(白蘿蔔, 薑絲)							2.8	2.4	1	2.8		527
★新菜色															
三校午餐會議 決議通過 初版 藝慶企業有限公司 營養師陳雅好															
※ 本菜單部分菜色含有花生、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用															
對花生堅果類過敏，請注意菜單中標示「*」、「*1」的菜色，1為調味料中含過敏原，其餘過敏原請參照菜色明細。															
由於菜色搭配變化，應青可能添加枸杞、木耳、不辣辣椒，還請特別注意當日菜色。															
應青：空心菜、青花菜、白花菜、豆芽菜、萵苣、大白菜、小白菜、蚵白菜、大A菜、小A菜、高麗菜、冬瓜、大黃瓜、小黃瓜、油菜、青木瓜、白蘿蔔、胡瓜、四季豆、芥藍菜															

三民國小、東門國小、東園國小 學校午餐

112 年 12 月 份 午 餐 食 譜 (葷)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	附餐	全蛋類 豆腐類	豆 腐 類	蔬 菜 類	油 脂 類	水 果 類	乳 品 類	熱 量
12/1	五		#*1麵線糊 + ★蔥油雞排 + 黑糖捲						3.2	2.1	0.5	2.6	0	0	511
12/4	一	*芝麻飯	#★聰明鮪魚蛋	#章魚小丸子	有機應青	白玉排骨湯1		東園牛奶	3.2	2.2	1.2	2.8	0	1	695
12/5	二	麥片飯	★蜜汁鳳梨排骨	#1*1★農家小炒	應青	鮮菇雞湯1		東門牛奶	3.4	2.7	1.3	2.6	0.2	1	752
12/6	三	小米飯	南瓜炒蛋	*★花生干丁	應青	燒仙草1		三民牛奶	4.2	2	0.8	2.8	0	1	740
12/7	四	糙米飯	瓜仔肉1	香蒸地瓜	應青	青菜蛋花湯			4	2.1	1.1	2.2	0	0	564
12/8	五		客家炒粿條 + 香滷大油腐 + 應青 + 大滷湯						4.3	2.1	0.6	2.5	0	0	586
12/11	一	*芝麻飯	#香炸魚片	五香蘿蔔絲	有機應青	冬菜粉絲湯			3.2	2.5	1.2	3	0	0	577
12/12	二	燕麥飯	地瓜燒肉	#★芹香鮮魷	應青	麻油雞湯	三民水果		4.1	3	1	2.3	1	0	701
12/13	三	紫米飯	香滑玉米蒸蛋	塔香海根	應青	三色甜湯	東園水果		3.8	1.8	0.9	2.8	1	0	610
12/14	四	糙米飯	*★杏仁醬爆雞丁	桂筍肉絲	應青	#味噌鮮魚湯	東門水果		3.2	2	1.4	2.4	1	0	577
12/15	五		#*1★什錦魚羹湯麵 + 香酥雞排 + 應青						2.8	2	1.1	3	0	0	509
12/18	一	海苔飯	#花枝排	麻婆豆腐	有機應青	★番茄蔬菜蛋花湯		東園豆漿	3.2	3.5	0.9	3	0	0	644
12/19	二	紫米飯	★藥燉排骨	洋蔥甜條1	應青	#鮮瓜魚丸湯1		東門豆漿	3.3	3.7	1.4	2.5	0	0	656
12/20	三	五穀飯	番茄炒蛋	三杯油腐	應青	紅豆紫米湯圓		三民豆漿	4.2	3.3	0.9	2.8	0	0	690
12/21	四	小米飯	咖哩雞丁	*★堅果小黃瓜	應青	鮮蔬湯			3.4	1.7	1.6	2.6	0	0	523
12/22	五		#★蝦仁田園拌飯 + 香滷豬排 + *綜合堅果包 + 肉骨茶湯						3.3	3	0.3	2.8	0	0	590
12/25	一	紫麥飯	#香酥魚柳	#關東煮5	有機應青	★黃金豚骨味噌湯		東園牛奶	3.7	2.1	0.9	3	0	1	724
12/26	二	糙米飯	#雞肉親子丼	★醬燒鮑菇	應青	鍋燒白菜湯	三民水果	東門牛奶	3.3	2	1	2.5	1	1	729
12/27	三	麥片飯	★桂花炒蛋	銀芽油片	應青	珍珠冬瓜茶	東園水果	三民牛奶	3.2	1.6	1.3	2.8	1	1	713
12/28	四	*芝麻飯	#*1砂鍋魚丁	鮮瓜肉柳	應青	玉米濃湯	東門水果		3.5	2.3	1.4	2.3	1	0	616
12/29	五		#1★炒麵麵包 + ★吮指雞翅 + #1柴魚蘿蔔湯						2.8	2.5	1	2.8	0	0	535

★新菜色 ※ 本菜單使用之豬肉、牛肉皆為國產在地食材

三校午餐菜單會議 決議通
過 初版 藝慶企業有限公司營養師

※ 本菜單部分菜色含有甲殼類、花生、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品，不適合對其過敏體質者食用，對海鮮類過敏，請注意菜單中標示「#」的菜色；對花生堅果類過敏，請注意菜單中標示「*」的菜色，其餘過敏原請參照菜色明細。

應青：空心菜、青花菜、白花菜、豆芽菜、萵苣、大白菜、小白菜、蚵白菜、大A菜、小A菜、高麗菜、冬瓜、大黃瓜、小黃瓜、油菜、青木瓜、白蘿蔔、胡瓜、四季豆、芥藍菜

三民國小、東門國小、東園國小 學校午餐

112 年 12 月 份 午 餐 食 譜 (素)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	附餐	全穀根莖類	豆及內臟類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
12/1	五		麵線糊 + ★高麗菜捲 + 黑糖捲						3.2	1.3	0.5	2.6	0	0	451
12/4	一	*芝麻飯	★聰明毛豆蛋	★日式素黑輪	有機應青	芹香白玉湯		東園牛奶	3.2	1.7	1.2	2.8	0	1	658
12/5	二	麥片飯	★蜜汁鳳梨素肚	*1農家小炒	應青	鮮菇湯		東門牛奶	3.4	2.1	1.3	2.6	0.2	1	707
12/6	三	小米飯	南瓜炒蛋	*★花生干丁	應青	燒仙草1		三民牛奶	4.2	2	0.8	2.8	0	1	740
12/7	四	糙米飯	瓜仔肉1	香蒸地瓜	應青	青菜蛋花湯			4	1.6	1.1	2.2	0	0	527
12/8	五		*1客家炒粿條 + 香滷大油腐 + 應青 + 大滷湯						4.3	1.4	0.6	2.5	0	0	534
12/11	一	燕麥飯	香炸素魚片	五香蘿蔔絲	有機應青	冬菜粉絲湯1			3.2	2	1.2	3	0	0	539
12/12	二	*芝麻飯	*★地瓜燒黑干	★芹香鮮菇	應青	麻油雞湯	三民水果		4.1	2.1	1	2.3	1	0	633
12/13	三	紫米飯	香滑玉米蒸蛋	塔香海根	應青	三色甜湯	東園水果		3.8	1.8	0.9	2.8	1	0	610
12/14	四	糙米飯	*★杏仁醬爆素雞丁	★桂筍車輪	應青	味噌鮮菇湯	東門水果		3.2	2	1.4	2.4	1	0	577
12/15	五		★什錦羹湯麵 + ★香酥紅麴排 + 應青						2.8	1.9	1.1	3	0	0	501
12/18	一	紫米飯	*蒲燒豆腸	麻婆豆腐	有機應青	★番茄蔬菜蛋花湯		東園豆漿	3.2	2.3	0.9	3	0	0	554
12/19	二	海苔飯	★藥燉烤麩	彩椒炒素雞	應青	鮮瓜素丸湯1		東門豆漿	3.3	2.5	1.4	2.5	0	0	566
12/20	三	五穀飯	番茄炒蛋	三杯油腐	應青	紅豆紫米湯圓		三民豆漿	4.2	2.2	0.9	2.8	0	0	608
12/21	四	小米飯	咖哩雞丁	★堅果小黃瓜	應青	鮮蔬湯			3.4	1.7	1.6	2.6	0	0	523
12/22	五		★毛豆田園拌飯 + 香滷豆包 + *綜合堅果包 + 肉骨茶湯						3.3	2.5	0.3	2.8	0	0	552
12/25	一	糙米飯	香酥水餃	關東煮5	有機應青	★黃金豚骨味噌湯		東園牛奶	3.7	1.6	0.9	3	0	1	687
12/26	二	麥片飯	素親子丼	★醬燒鮑菇	應青	鍋燒白菜湯	三民水果	東門牛奶	3.3	1.8	1	2.5	1	1	714
12/27	三	紫麥飯	★桂花炒蛋	銀芽油片	應青	珍珠冬瓜茶	東園水果	三民牛奶	3.2	1.6	1.3	2.8	1	1	713
12/28	四	*芝麻飯	砂鍋凍腐	鮮瓜素肉	應青	玉米濃湯	東門水果		3.5	0	1.4	2.3	1	0	444
12/29	五		*1★炒麵麵包 + 日式天婦羅 + 薑絲蘿蔔湯						2.8	2.4	1	2.8	0	0	527

★新菜色

三校午餐菜單會議 決議通

過 初版 華慶企業有限公司營養師

※ 本菜單部分菜色含有花生、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆及其製品，不適合對其過敏體質者食用，對花生堅果類過敏，請注意菜單中標示「*」的菜色，其餘過敏原請參照菜色明

應青：空心菜、青花菜、白花菜、豆芽菜、萵苣、大白菜、小白菜、蚵白菜、大A菜、小A菜、高麗菜、冬瓜、大黃瓜、小黃瓜、油菜、青木瓜、白蘿蔔、胡瓜、四季豆、芥藍菜