

三民國小、東門國小、東園國小 學校午餐

115 年 4 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	
4/1	三	兒童節特餐：西西里肉醬義大利麵 + 蔥油雞排x1 + 應青 + ★可愛造型包x1								3.8	2.2	1	2.8	0	0	582
4/2	四	黎麥飯	玉米炒蛋	高麗豆包	*綜合堅果x1	地瓜甜湯			4	1.5	0.6	2.8	0	0	534	
4/3	五	兒童節連假														
4/6	一	清明連假														
4/7	二	#香菇海鮮燴飯 + 雞柳條x2 + 應青 + 羅宋湯					三民水果	東門豆漿	3.4	3.1	1.6	3	1	0	706	
4/8	三	小米飯	香菇蒸蛋	#1歡樂雙拼	應青	綠豆西米露	東園水果	三民豆漿	4.2	2.8	0.6	3	1	0	714	
4/9	四	紫米飯	#*1砂鍋魚丁	鮮蔬冬粉	應青	蘿蔔肉片湯	東門水果	東園豆漿	3.7	3.1	1.3	2.3	1	0	688	
4/10	五	酸辣湯麵 + 香酥豬排x1 + 培根銀芽								2.8	2.55	0.8	3	0	0	542
4/13	一	*芝麻飯	#味噌燒雞	紹子豆腐	應青	什錦番茄湯1		東園牛奶	3.7	1.6	1	2.5	0	1	667	
4/14	二	古早味肉燥麵 + 吮指雞翅x1 + 應青 + 蘿蔔貢丸湯						東門牛奶	3.6	1.4	1.4	3	0	1	677	
4/15	三	海苔飯	菜脯毛豆炒蛋	玉米可樂餅x1	應青	★冬瓜薏仁山粉圓		三民牛奶	3.8	1.6	0.7	2.8	0	1	680	
4/16	四	五穀飯	打拋豬	烤麩四味	應青	紫菜蛋花湯			3.3	2	1.4	2.4	0	0	524	
4/17	五	客家炒粿條 + #關東煮 + 應青 + 鮮瓜腐皮湯								2.8	2.6	1.2	2.3	0	0	525
4/20	一	*芝麻飯	#★豆瓣魚丁	#蔬菜甜條	應青	鮮瓜雞湯		東園牛奶	3.2	2.15	1.5	2.5	0	1	685	
4/21	二	白醬雞肉燴飯 + 香雞堡排x1 + 應青 + 玉米濃湯					三民水果	東門牛奶	3.7	1.7	1	2.6	1	1	739	
4/22	三	黎麥飯	高麗菜炒蛋	地瓜槌x2	應青	紅豆紫米湯	東園水果	三民牛奶	4.3	1.3	0.8	2.8	1	1	755	
4/23	四	糙米飯	芋香燒肉	★起司奶油白菜	應青	海芽豆腐湯	東門水果		3.8	1.9	1	2.3	1	0	597	
4/24	五	#*1麵線糊 + 豬肉餡餅x2 + 應青 + 香蒸地瓜x1								4.5	1.95	0.7	2.3	0	0	582
4/27	一	小米飯	#1親子丼	#鮮瓜黑輪	應青	★佛跳牆湯		東園牛奶	3.4	2	1.6	2.2	0	1	677	
4/28	二	台式炒麵 + #香酥魚排x1 + 應青 + 日式洋蔥味噌雞湯								3.2	1.8	1.2	3	0	1	674
4/29	三	海苔飯	#1*夜市風醬淋大油扁x1	蔬菜咖哩	應青	仙草甜湯		三民牛奶	4.3	1.7	0.8	2.2	0	1	698	
4/30	四	燕麥飯	海結燒肉	彩繪田園	應青	番茄蛋花湯			3.6	1.8	1.3	2.3	0	0	523	

★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 陳

※ 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。

部份菜色可能會含有骨頭、碎骨或細刺，請注意並小心食用。

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

115 年 4 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		
4/1	三	兒童節特餐：西西里義大利麵 + 香酥肉排x1 + 應青 + *★可愛造型包x1									3.8	2.1	1	2.8	0	0	575
4/2	四	藜麥飯	*玉米炒蛋	高麗豆包	*綜合堅果	地瓜甜湯			4	1.5	0.6	2.8	0	0	534		
4/3	五	兒童節連假															
4/6	一	清明連假															
4/7	二	*1香菇素香燴飯 + 素珍珠丸x2 + 應青 + 羅宋湯						三民水果	東門豆漿	3.4	3	1.6	3	1	0	698	
4/8	三	小米飯	香菇蒸蛋	歡樂雙拼2	應青	綠豆西米露	東園水果	三民豆漿	4.2	2.8	0.6	3	1	0	714		
4/9	四	紫米飯	*1砂鍋凍豆腐	鮮蔬粉絲	應青	蘿蔔皮絲湯	東門水果	東園豆漿	3.7	3	1.3	2.3	1	0	680		
4/10	五	酸辣湯麵 + 香滷花干x1 + 火腿銀芽									2.8	2.3	0.8	3	0	0	524
4/13	一	*芝麻飯	味噌燒素肚	紹子豆腐	應青	什錦番茄湯1		東園牛奶	3.7	2.3	1	2.5	0	1	719		
4/14	二	古早味肉燥麵 + ★手工海苔粉絲捲x1 + 應青 + 蘿蔔玉米湯						東門牛奶	3.6	1.3	1.4	3	0	1	670		
4/15	三	海苔飯	菜脯毛豆炒蛋	玉米可樂餅x1	應青	★冬瓜薏仁山粉圓		三民牛奶	3.3	1.7	0.7	2.8	0	1	652		
4/16	四	五穀飯	打拋干丁	烤麩四味	應青	紫菜蛋花湯			3.2	2.3	1.4	2.4	0	0	540		
4/17	五	*1客家炒粿條 + 關東煮 + 應青 + 鮮瓜腐皮湯									2.8	2	1.2	3	0	0	511
4/20	一	*芝麻飯	醬燒豆腐	蔬菜魷魚	應青	鮮瓜金針湯		東園牛奶	3.4	1.5	1.5	2.6	0	1	655		
4/21	二	白醬雞肉燴飯 + 香雞堡排x1 + 應青 + 玉米濃湯						三民水果	東門牛奶	3.7	2.3	1	2.6	1	1	784	
4/22	三	藜麥飯	高麗菜炒蛋	地瓜槌x2	應青	紅豆紫米湯	東園水果	三民牛奶	4.3	1.2	0.8	2.8	1	1	747		
4/23	四	糙米飯	芋香燒豆腸	★起司奶油白菜	應青	海芽豆腐湯	東門水果		3.8	1.6	1	2.3	1	0	575		
4/24	五	*1麵線糊 + 素獅子頭x2 + 應青 + 香蒸地瓜x1									4.5	2	0.7	2.3	0	0	586
4/27	一	小米飯	素親子丼	鮮瓜黑輪	應青	★佛跳牆湯		東園牛奶	3.4	2	1.6	2.2	0	1	677		
4/28	二	台式炒麵 + 香炸魚排x1 + 應青 + 秀菇豆腐味增湯						東門牛奶	3.2	2.2	1.2	3	0	1	704		
4/29	三	海苔飯	*夜市風醬淋大油腐x1	蔬菜咖哩	應青	仙草甜湯		三民牛奶	4.3	1.6	0.8	2.2	0	1	690		
4/30	四	燕麥飯	海結燒素雞	彩繪田園	應青	番茄蛋花湯			3.6	1.5	1.3	2.5	0	0	510		

★新菜色

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 陳

※ 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
115年4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
4/1	三		兒童節特餐：西西里肉醬義大利麵(白油麵,絞肉,三色丁,洋蔥,蕃茄,番茄醬) + 蔥油雞排(生鮮雞排*1,青蔥) + 應青(應青,蒜角) + ★可愛造型包(造型包子*1)						3.8	2.2	1	2.8			582
4/2	四	紫米飯	玉米炒蛋 洗選蛋 玉米粒 青蔥	高麗豆包 高麗菜 豆包 胡蘿蔔	綜合堅果	地瓜甜湯 地瓜 地瓜圓 紅糖			4	1.5	0.6	2.8			534
4/3	五		兒童節連假												
4/6	一		清明連假												
4/7	二		#香菇海鮮燴飯(麥片,白米,金針菇,高麗菜,蝦仁,魷魚,紅蘿蔔,生香菇) + 雞柳條(雞柳條*2) + 應青(應青,蒜角) + 羅宋湯(大白菜,番茄,馬鈴薯,玉米粒)				三民水果	東門豆漿	3.4	3.1	1.6	3	1		706
4/8	三	小米飯	香菇蒸蛋 洗選蛋 生香菇	#歡樂雙拼2 麵腸(切) 地瓜 海苔絲 柴魚片	應青	綠豆西米露 綠豆 西谷米	東園水果	三民豆漿	4.2	2.8	0.6	3	1		714
4/9	四	紫米飯	#*1砂鍋魚丁 魚丁 凍豆腐 大白菜 木耳 青蔥	鮮蔬冬粉 冬粉 絞肉 高麗菜 胡蘿蔔	應青	蘿蔔肉片湯 白蘿蔔 肉片 芹菜	東門水果	東園豆漿	3.7	3.1	1.3	2.3	1		688
4/10	五		酸辣湯麵(白油麵,大白菜,木耳絲,肉絲,豆腐,胡蘿蔔,洗選蛋) + 香酥豬排(豬排*1) + 培根銀芽(綠豆芽,培根,韭菜)						2.8	2.55	0.8	3			542
4/13	一	*芝麻飯	#味噌燒雞 帶骨雞胸丁 骨腿丁 馬鈴薯 青蔥 柴魚片 味噌	紹子豆腐 盒裝豆腐 木耳 胡蘿蔔 絞肉	應青	什錦番茄湯1 高麗菜 番茄 香菇		東園牛奶	3.7	1.6	1	2.5		1	667
4/14	二		古早味肉燥麵(白油麵,絞肉,洋蔥,碎干丁,生香菇,紅蔥頭末) + 吮指雞翅(調理雞翅*1) + 應青(應青,蒜角) + 蘿蔔貢丸湯(白蘿蔔,貢丸,芹菜)					東門牛奶	3.6	1.4	1.4	3		1	677
4/15	三	海苔飯	菜脯毛豆炒蛋 洗選蛋 菜脯 青蔥 毛豆仁	玉米可樂餅 玉米可樂餅 *1	應青	*★冬瓜薏仁山粉圓 冬瓜磚 山粉圓 洋蔥仁		三民牛奶	3.8	1.6	0.7	2.8		1	680
4/16	四	五穀飯	打拋豬1 絞肉 碎干丁 番茄 洋蔥	烤麩四味 烤麩 玉米筍 生香菇 甜椒 高麗菜	應青	紫菜蛋花湯 紫菜 洗選蛋			3.3	2	1.4	2.4			524
4/17	五		客家炒飯條(飯條,油片絲,肉絲,綠豆芽,芹菜,木耳,胡蘿蔔,紅蔥頭末) + #關東煮(白蘿蔔,玉米粒,小魚丸,黑輪條,柴魚片) + 應青(應青,蒜角) + 鮮豆腐皮湯(鮮瓜,角螺,金針菇)						2.8	2.6	1.2	2.3			525
4/20	一	*芝麻飯	#★豆瓣魚丁1 魚丁 盒裝豆腐 胡蘿蔔 辣豆瓣醬	#蔬菜甜條 青花菜 洋蔥 甜不辣條	應青	鮮瓜雞湯 鮮瓜 骨腿丁		東園牛奶	3.2	2.15	1.5	2.5		1	685
4/21	二		白醬雞肉燴飯(白米,清肉丁,洋蔥,馬鈴薯,胡蘿蔔,青花菜,麵粉) + 香雞堡排(香雞堡*1) + 應青(應青,蒜角) + 玉米濃湯(玉米粒,馬鈴薯,胡蘿蔔,洗選蛋,洋蔥)				三民水果	東門牛奶	3.7	1.7	1	2.6	1	1	739
4/22	三	紫米飯	高麗菜炒蛋1 洗選蛋 高麗菜 胡蘿蔔	地瓜槌2 地瓜槌 *2	應青	紅豆紫米湯 紅豆 紫米	東園水果	三民牛奶	4.3	1.3	0.8	2.8	1	1	755
4/23	四	糙米飯	芋香燒肉1 肉角 芋頭丁 南瓜	*★起司奶油白菜 大白菜 玉米粒 胡蘿蔔 起司絲 奶油	應青	海芽豆腐湯 乾海芽 盒裝豆腐	東門水果		3.8	1.9	1	2.3	1		597
4/24	五		#*1麵線糊(紅麵線,魚羹,大白菜,肉絲,生香菇,胡蘿蔔,柴魚片) + 豬肉餡餅(豬肉餡餅*2) + 應青(應青,蒜角) + 香蒸地瓜(香蒸地瓜*1)						4.5	1.95	0.7	2.3			582
4/27	一	小米飯	#1親子丼 帶骨雞胸丁 骨腿丁 洗選蛋 洋蔥 柴魚片	#鮮瓜黑輪 鮮瓜 黑輪 彩椒 紅蘿蔔	應青	*★佛跳牆湯 大白菜 生香菇 角螺 芋頭 栗子		東園牛奶	3.4	2	1.6	2.2		1	677
4/28	二		台式炒麵(白油麵,肉絲,油片絲,高麗菜,胡蘿蔔,木耳,紅蔥頭末) + #香酥魚排(可炸魚排*1) + 應青(應青,蒜角) + 日式洋蔥味噌雞湯(骨腿丁,洋蔥,金針菇,味噌,青蔥)					東門牛奶	3.2	1.8	1.2	3		1	674
4/29	三	海苔飯	#*★夜市風醬淋大油豆腐 大四角油腐 *1 蒜蓉 沙茶醬 花生粉	蔬菜咖哩3 馬鈴薯 南瓜 青花菜 洋蔥 素肚(切丁)	應青	仙草甜湯1 麥片 花豆 濃縮仙草汁		三民牛奶	4.3	1.7	0.8	2.2		1	698
4/30	四	燕麥飯	海結燒肉1 肉角 白蘿蔔 海帶結	彩繪田園1 玉米粒 三色丁 涼薯 素雞片	應青	番茄蛋花湯1 番茄 洗選蛋 金針菇			3.6	1.8	1.3	2.3			523

★新菜色 ※ 本菜單使用之豬肉、牛肉皆為國產在地食材 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。

部份菜色可能會含有骨頭、碎骨或細刺，請注意並小心食用。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
115年4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
4/1	三		兒童節特餐：西西里義大利麵(白油麵,素絞肉,三色丁,毛豆仁,蕃茄,番茄醬) + 香酥肉排(素肉排*1) + 應青(應青,薑絲) + *★可愛造型包(造型包子*1)							3.8	2.1	1	2.8		575
4/2	四	紫米飯	*玉米炒蛋 洗選蛋 玉米粒 蜜汁腰果	高麗豆包 高麗菜 豆包 胡蘿蔔	*綜合堅果	地瓜甜湯 地瓜 地瓜圓 紅糖			4	1.5	0.6	2.8			534
4/3	五		兒童節連假												
4/6	一		清明連假												
4/7	二		*1香菇素香燴飯(麥片飯,金針菇,高麗菜,素羊肉,生香菇,紅蘿蔔,香菜) + 素珍珠丸(素珍珠丸*2) + 應青(應青,薑絲) + 羅宋湯(大白菜,番茄,馬鈴薯,玉米粒)				三民水果	東門牛奶	3.4	3	1.6	3	1		698
4/8	三	小米飯	香菇蒸蛋 洗選蛋 生香菇	歡樂雙拼2 麵腸(切) 地瓜 海苔絲	應青	綠豆西米露 綠豆 西谷米	東園水果	三民牛奶	4.2	2.8	0.6	3	1		714
4/9	四	紫米飯	*1砂鍋凍豆腐 凍豆腐 大白菜 木耳 芋頭	鮮蔬粉絲 冬粉 生香菇 高麗菜 胡蘿蔔	應青	蘿蔔皮絲湯 白蘿蔔 皮絲 芹菜	東門水果	東園牛奶	3.7	3	1.3	2.3	1		680
4/10	五		酸辣湯麵(白油麵,大白菜,木耳絲,素肉絲,豆腐,胡蘿蔔,洗選蛋,香菜) + 香滷花干(蘭花干*1/2) + 火腿銀芽(綠豆芽,素火腿,芹菜)						2.8	2.3	0.8	3			524
4/13	一	*芝麻飯	味噌燒素肚 素肚 彩椒 馬鈴薯 味噌	紹子豆腐 盒裝豆腐 木耳 胡蘿蔔 素絞肉	應青	什錦番茄湯1 高麗菜 番茄 香菇		東園豆漿	3.7	2.3	1	2.5	1		719
4/14	二		古早味肉燥麵(白油麵,碎干丁,生香菇,毛豆仁,小車輪) + *★手工海苔粉絲捲(海苔片,木耳絲,白子絲,粉絲,胡蘿蔔,香菜) + 應青(應青,薑絲) + 蘿蘆玉米湯(白蘿蔔,玉米粒,芹菜)				東門豆漿		3.6	1.3	1.4	3	1		670
4/15	三	海苔飯	菜脯毛豆炒蛋 洗選蛋 菜脯 毛豆仁	玉米可樂餅 玉米可樂餅 *1	應青	*★冬瓜薯仁山粉圓 冬瓜磚 山粉圓 洋葱仁		三民豆漿	3.3	1.7	0.7	2.8	1		652
4/16	四	五穀飯	打拋子丁 碎干丁 番茄 鮑菇頭	烤麩四味 烤麩 玉米筍 生香菇 甜椒 高麗菜	應青	紫菜蛋花湯 紫菜 洗選蛋			3.2	2.3	1.4	2.4			540
4/17	五		*1客家炒飯條(飯條,油片絲,素肉絲,綠豆芽,胡蘿蔔,木耳,芹菜) + 關東煮(白蘿蔔,玉米粒,蒟蒻捲,小四角油豆腐) + 應青(應青,薑絲) + 鮮瓜腐皮湯(鮮瓜,角螺,金針菇)						2.8	2	1.2	3		511	
4/20	一	*芝麻飯	醬燒豆腐 盒裝豆腐 鮑菇頭 胡蘿蔔 辣豆瓣醬	蔬菜魷魚 青花菜 蒟蒻魷魚 生香菇	應青	鮮瓜金針湯 鮮瓜 金針菇		東園牛奶	3.4	1.5	1.5	2.6	1		655
4/21	二		白醬雞肉燴飯(白米,素雞丁,馬鈴薯,胡蘿蔔,青花菜,奶油,麵粉) + 香雞堡排(素雞排*1) + 應青(應青,薑絲) + 玉米濃湯(玉米粒,馬鈴薯,胡蘿蔔,洗選蛋)				三民水果	東門牛奶	3.7	2.3	1	2.6	1	1	784
4/22	三	紫米飯	高麗菜炒蛋 洗選蛋 高麗菜 木耳絲	地瓜槌2 地瓜槌 *2	應青	紅豆紫米湯 紅豆 紫米	東園水果	三民牛奶	4.3	1.2	0.8	2.8	1	1	747
4/23	四	糙米飯	芋香燒豆腸 豆腸 芋頭丁 南瓜	*★起司奶油白菜 大白菜 玉米粒 胡蘿蔔 起司絲 奶油	應青	海芽豆腐湯 乾海芽 盒裝豆腐	東門水果		3.8	1.6	1	2.3	1		575
4/24	五		*1麵線糊(紅麵線,素羹,大白菜,素肉絲,生香菇,胡蘿蔔,香菜) + 素獅子頭(素獅子頭*2,玉米筍,青花菜) + 應青(應青,薑絲) + 香蒸地瓜(香蒸地瓜*1)						4.5	2	0.7	2.3			586
4/27	一	小米飯	素親子丼 素雞丁 洗選蛋 盒裝豆腐 海苔粉	鮮瓜黑輪 鮮瓜 素蔬菜羹 彩椒 紅蘿蔔	應青	*★佛跳牆湯 大白菜 生香菇 角螺 芋頭 栗子		東園牛奶	3.4	2	1.6	2.2	1		677
4/28	二		台式炒麵(白油麵,油片絲,高麗菜,胡蘿蔔,木耳,芹菜) + 香炸魚排(素魚排*1) + 應青(應青,薑絲) + 秀菇豆腐味噌湯(秀珍菇,盒裝豆腐,味噌)				東門牛奶		3.2	2.2	1.2	3	1		704
4/29	三	海苔飯	*夜市風醬淋大油豆腐 大八角油豆腐 *1 花生粉 素沙茶醬	蔬菜咖哩 馬鈴薯 南瓜 青花菜 彩椒 素肚(切丁)	應青	仙草甜湯1 麥片 花豆 濃縮仙草汁		三民牛奶	4.3	1.6	0.8	2.2	1		690
4/30	四	燕麥飯	海結燒素雞 素雞片 白蘿蔔 海帶結	彩繪田園1 玉米粒 三色丁 涼薯	應青	番茄蛋花湯1 番茄 洗選蛋 金針菇			3.6	1.5	1.3	2.5			510

★新菜色

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