

桃園市東勢國小112學年度下學期 第 21 週 學生午餐食譜設計表 人數:413+19人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

菜別	1月15日		星期一	1月16日		星期二	1月17日		星期三	1月18日		星期四	1月19日		星期五
	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量
主食	紫米飯	紫糯米*	2 KG	糙米飯					五穀飯	五穀米 +	2 KG	糙米飯			
主菜	滷雞翅	滷包(小)<老公仔標>	3 個	馬鈴薯燒肉	紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG	油蔥乾拌麵	蔥	1 KG	貴妃燒雞	紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG	豆瓣魚丁	薑絲	0.3 KG
		絞蒜頭	0.3 KG		赤肉丁(小)<桃園>	24.5 KG		絞紅蔥頭	1 KG		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG		辣豆瓣醬<十全>(4.5K)	1 桶
		雞翅(CAS)<佳世福>			絞蒜頭	0.2 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		蕃茄醬<可果美>(快餐用)	1 桶		豆腐(非基改)(大板)(鋪裝)	5 板
		420支			馬鈴薯大丁+(QRC)	8 KG		油麵(白)	60 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	23 KG		魚丁(少冰)(CAS)<福國>	30 KG
								絞赤肉<桃園>	6 KG		小黃瓜(QRC)<正暘>	3 KG			
								綠豆芽(QRC)	10 KG						
								油豆片(切絲)(非基改)<津悅>	6 KG						
副菜	五福臨門	紅蘿蔔小丁(QRC)+	2 KG	菜脯蔥蛋	蔥	0.6 KG	滷三品	海帶結<聯宏>	8 KG	培根高麗菜	高麗菜(QRC)+	32 KG	蒼蠅頭	紅辣椒	0.2 KG
		絞赤肉<桃園>	2 KG		碎脯<品碩豐>	3 包		絞蒜頭	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG
		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	15 KG		洗選蛋<東杰>	25 KG		油豆腐(小三角)(非基改)(約	15 KG		培根碎片(3K)(CAS)<嘉一>	1 包		豆豉(600g)	1 包
		毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	2 包					杏鮑菇頭(QRC)	12 KG					豆干丁(非基改)<津悅>	20 KG
		馬鈴薯小丁+(QRC)	12 KG											韮菜(QRC)	9 KG
青菜	（產銷）	薑絲	0.2 KG	黑菜	絞蒜頭	0.2 KG				機青江	絞蒜頭	0.2 KG	福山西	絞蒜頭	0.2 KG
		青菜(產銷履歷)	32 KG		黑葉白菜(有機)	32 KG					青菜(有機)	30.5 KG		福山茼蒿(有機)	32 KG
湯品	銀耳紅棗湯	紅棗(0.6K)	3 包	蕃茄蔬菜湯	生香菇(QRC)	2 KG	香菇雞湯	薑片	0.3 KG	和風味噌湯	柴魚(300g)	1 包	南瓜濃湯	安佳奶油(454g)	2 條
		蓮子(乾)(0.6K)	1 包		大骨(切)<桃園>	2 KG		白蘿蔔大丁+(QRC)	8 KG		乾海帶芽	0.2 KG		洋蔥(QRC)+	3 KG
		白木耳	0.6 KG		高麗菜(QRC)+	8 KG		生香菇(QRC)	2 KG		味噌<十全>(3K)	1 箱		馬鈴薯大丁+(QRC)	3 KG
		二砂糖	6 KG		牛蕃茄(QRC)<正暘>	3 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	4 KG		豆腐(切小丁)非基改)(大板)	4 板		南瓜(QRC)<正暘>	8 KG
											幼兒園菜金換				
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	2 瓶				水果	水果	434份		高麗菜				
		鮮奶<養樂多>(125ml)	432 +2瓶								玉米條	10條			
菜單營養分析	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量
	全穀根莖類		5.1	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		4	全穀根莖類		4.5	全穀根莖類		4.7
	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2.6	豆魚蛋肉類		1.8	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.9
	油脂類		3	油脂類		3.1	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3
	蔬菜類		0.8	蔬菜類		1.3	蔬菜類		1	蔬菜類		1.6	蔬菜類		0.9
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
熱量(大卡)			751	熱量(大卡)		696	熱量(大卡)		635	熱量(大卡)		640	熱量(大卡)		704