

桃園市東勢國小112學年度下學期 第3週 學生午餐食譜設計表 人數:415+21人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

菜別	2月26日		星期一	2月27日		星期二	2月28日		星期三	2月29日		星期四	3月1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						芝麻餅	黑白芝麻各	0.1 KG	糙米飯		
主菜	春川炒雞	骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG	骰子豬	赤肉丁<桃園>	24.5 KG	和平紀念日			香酥風味魚塊	風味魚條(QRC)	KG	日式壽喜燒	蔥	0.3 KG
		洋蔥(QRC)+	5 KG		黑胡椒粒<老公仔標>	1 罐					赤肉片<桃園>	24 KG			
		雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG		豆干(四分)(非基改)<濟>	12 KG					白芝麻	0.2 KG			
		韓國年糕條<中華>(500g)	10 包								黃豆芽(非基改)(QRC)	8 KG			
		韓式辣椒醬(500g)	1 罐								壽喜燒醬<穀盛>(1800m	1 桶			
		大白菜	5 KG								洋蔥(QRC)+	6 KG			
副菜	菜脯蔥蛋	蔥	0.6 KG	鹽水時蔬	高麗菜(QRC)+	10 KG	和平紀念日		麻婆豆腐	蔥	0.5 KG	西芹炒黑輪	紅蘿蔔片(QRC)+	3 KG	
		碎脯<品碩豐>	3 包		杏鮑菇頭(QRC)	6 KG				絞赤肉<桃園>	2 KG		絞蒜頭	0.2 KG	
		洗選蛋<東杰>	25 KG		絞蒜頭	0.2 KG				辣豆瓣醬<十全>(640g)	1 瓶		小黑輪條<如記>(CAS)	6 KG	
					青花菜(CAS)(1K)<嘉慶	6 包				豆腐(切小丁)非基改)(大	7 板		西芹(QRC)	25 KG	
					油豆腐丁(非基改)<津	12 KG									
青菜	(產銷)	薑絲	0.2 KG	機山苜	絞蒜頭	0.2 KG	和平紀念日		黑葉	絞蒜頭	0.2 KG	海帶芽蛋花湯	絞蒜頭	0.2 KG	
		青菜(產銷履歷)	32 KG		山茼蒿(有機)	32 KG				黑葉白菜(有機)	32 KG		青菜(有機)	32 KG	
湯品	四喜甜湯	二砂糖	6 KG	蓮藕湯	蓮藕片(QRC)	10 KG	和平紀念日		羅宋湯	大白菜(QRC)+	3 KG	海帶芽蛋花湯	乾海帶芽(0.6K)	1 包	
		長粉圓<尚旺>	3 KG		大骨(切)<桃園>	2 KG				紅蘿蔔小丁(QRC)+	1 KG		洗選蛋<東杰>	7 KG	
		綠豆	2 KG							洋蔥(QRC)+	2 KG				
		花豆	2 KG							馬鈴薯小丁+(QRC)	5 KG				
		麥片<福壽>	2 KG							牛蕃茄(QRC)<正陽>	2 KG				
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	436+2 瓶												
		鮮奶<養樂多>(125ml)	3 瓶												
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	類別	份量	類別	份量	
	全穀根莖類	5.3	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類		全穀根莖類	4.6	全穀根莖類	4.7					
	豆魚蛋肉類	2.6	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類	2.4	豆魚蛋肉類	2					
	油脂類	3	油脂類	3.1	油脂類		油脂類	3.1	油脂類	3					
	蔬菜類	1.5	蔬菜類	2	蔬菜類		蔬菜類	0.9	蔬菜類	0.9					
	乳品類	1	水果類		水果類		水果類		水果類						
熱量(大卡)	820	熱量(大卡)	669	熱量(大卡)	0	熱量(大卡)	664	熱量(大卡)	637						

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: