

桃園市東勢國小112學年度下學期 第 15 週(董) 學生午餐食譜設計表 人數:415+20人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

菜別	5月20日		星期一	5月21日		星期二	5月22日		星期三	5月23日		星期四	5月24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	麥片飯	麥片<福壽>*	2 KG	糙米飯						蕎麥飯	蕎麥*	2 KG	糙米飯			
主菜	三杯雞	蒜片	0.3 KG	涼薯燒肉	赤肉丁<桃園>	25 KG	肉絲燴飯	赤肉絲<桃園>	12 KG	香酥魷魚排	魷魚排(80g)(CAS)<源鴻德	414 片	醬燒肉片	赤肉片<桃園>	24 KG	
		骨髓丁(CAS)<佳世福>	3 KG		絞蒜頭	0.2 KG		高麗菜(QRC)+	12 KG			絞蒜頭		0.2 KG		
		杏鮑菇頭(QRC)	7KG		涼薯(大丁)+(QRC)	12 KG		黑胡椒粒<老公仔標>(345g)	1 罐			洋蔥(QRC)+		3 KG	洋蔥(QRC)+	3 KG
		麻油<燈燦>(450g)	1 瓶		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG		洋蔥(QRC)+	8 KG			紅蘿蔔絲(產銷履歷)		3 KG	竹筍(去殼)+(QRC)	6 KG
		洋蔥(QRC)+	5 KG					紅蘿蔔絲(產銷履歷)	3 KG			絞蒜頭		0.2 KG	紅蘿蔔片(產銷履歷)+	2 KG
		雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG					木耳絲	3KG							
副菜	玉米炒蛋	蔥	0.6 KG	雙色花菜	白花菜(CAS)<嘉鹿>	16 KG	蔬菜關東煮		炒桂竹筍	薑絲	0.3 KG	絲瓜麵線	薑絲	0.3 KG		
		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	15 KG		青花菜(CAS)<嘉鹿>	16 KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>		13 KG	赤肉絲<桃園>		2KG	白麵線<禾豐>	4 KG	
		洗選蛋<東杰>	21 KG		生香菇	3 KG		虱目魚甜不辣條(產銷)		8 KG	桂竹筍		36KG	絲瓜(去皮)+(QRC)<正陽	34 KG	
		紅蘿蔔小丁(產銷履歷)	2 KG		絞蒜頭	0.2 KG		白蘿蔔(進口)(大丁) +		12 KG						
					紅蘿蔔片	2KG		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)		3 KG						
青菜	履歷菜	薑絲	0.2 KG	荷葉	絞蒜頭	0.2 KG			機空心	絞蒜頭	0.2 KG	機味美	絞蒜頭	0.2 KG		
		小松菜(產銷履歷)	32 KG		荷葉白菜(有機)	32 KG				空心菜(有機)	32 KG		味美菜(有機)	32 KG		
湯品	仙草粉圓	二砂糖	7 KG	福菜肉片湯	薑絲	0.3 KG	田園蔬菜湯	大白菜(QRC)+	8 KG	玉米蘿蔔湯	大骨(切)<桃園>	2 KG	海芽蛋花湯	蔥	0.3 KG	
		長粉圓<尚旺>	6 KG		瘦夾心肉片<桃園>	3 KG		大骨(切)<桃園>	2 KG		玉米條(切薄)(QRC)(非基)	7 KG		乾海帶芽(0.6K)	1 包	
		仙草凍<津悅>(5K)	5 包		長福菜<品碩豐>	4 包		金針菇(QRC)	2 KG		白蘿蔔(進口)(大丁) +	7 KG		洗選蛋<東杰>	8 KG	
								玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	3 包							
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	4 +6 瓶				水果	水果	435份							
		鮮奶<養樂多>(125ml)	431 +2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	5.6	全穀根莖類	4.6	全穀根莖類	4.6	全穀根莖類	5	全穀根莖類	4.8						
	豆魚蛋肉類	2.4	豆魚蛋肉類	1.9	豆魚蛋肉類	1.2	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2.1						
	油脂類	2.7	油脂類	3.2	油脂類	3	油脂類	3.2	油脂類	3						
	蔬菜類	1	蔬菜類	1.7	蔬菜類	1.1	蔬菜類	1.7	蔬菜類	1.8						
	乳品類	1	水果類		水果類	1	水果類		水果類							
熱量(大卡)	800	熱量(大卡)	651	熱量(大卡)	635	熱量(大卡)	687	熱量(大卡)	674							

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: