## 桃園市東勢國小112學年度下學期 第 17 週(葷) 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

-		ı	1				Т		ı	1	一个人后以	个 人 人		l	
菜		6月3日 星期一 6月4日		星期二		6月5日	星期三		6月6日	星期四		6月7日	星期五		
別	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 紫米食紫糯米*			2 KG 糙米飯		₹					麥片	夏麥片<福壽>*	2 KG	糙米食	反	
		素蠔油<萬家香>(非基改)(6K	1 桶		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG	3 KG 2 KG 8 KG 25 KG 油 0 飯 2 KG	絞紅蔥頭	2 KG	味噌魚	葱	0.6 KG		蔥	0.3 KG
	4.音	杏鮑菇頭(QRC)	8 KG	•	甜麵醬<十全>	2 KG		長糯米	36 KG		薑絲	0.6 KG		白芝麻	0.2 KG
	蠔 油	絞蒜頭	0.3 KG	雞	洋蔥(QRC)+	8 KG		碎脯<品碩豐>	2 包		味噌<十全>(3K)	1箱		黃豆芽(非基改)(QRC)	6 KG
主	鮮	白豆干(四分)(非基改)<津悅:	25 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	25 KG		乾蝦仁	0.5 KG		豆腐(切小丁)非基改)(大村	4 板	式壽	洋蔥(QRC)+	6 KG
菜	菇	紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	2 KG		小黃瓜(QRC)<正暘>	3 KG		豬油(絞)<桃園>	3 KG		旗魚丁(QRC)	30 KG		壽喜燒醬<穀盛>(1800m	1 桶
	豆干			丁	紅蘿蔔大丁(產銷履歷	2 KG		乾香菇絲	0.3 KG				燒	肉片(CAS)<津谷>	24 KG
	'			•				豆干丁(非基改)<津悅>	10 KG				-		
				•				肉絲(CAS)<津谷>	9 KG						
		洗選蛋<東杰>	20 KG		大白菜(QRC)+	34 KG		白花菜(CAS)<嘉鹿>	16 KG	什 錦 寛 粉	木耳絲(QRC)	2 KG	炸	茄子(QRC)<正暘>	10KG
		洋蔥(QRC)+	18 KG	•	木耳絲(QRC)	2 KG	雙色	青花菜(CAS)<嘉鹿>	16 KG		乾蝦仁	0.2 KG		南瓜(QRC)<正暘>	12KG
ョ	洋	紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG	豆卷	豆皮卷(非基改)<久代	2.4 KG		生香菇	5 KG		高麗菜(QRC)+	15 KG	式	長豆(QRC)<正暘>	8KG
副菜	蔥 炒			台	紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG		絞蒜頭	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG	蔬菜	杏鮑菇頭	8KG
	蛋			菜				紅蘿蔔片	2KG		乾香菇絲	0.2 KG	天		
											寬粉<龍口滋味>(3K)	2 包	羅		
											紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG			
青	履	薑絲	0.2 KG	黑	絞蒜頭	0.2 KG				機	絞蒜頭	0.2 KG	横 味	絞蒜頭	0.2 KG
菜	歷	空心菜(產銷履歷)	32 KG	葉	黑葉白菜(有機)	32 KG				松	青松菜(有機)	32 KG		味美菜(有機)	32 KG
	地	長粉圓<尚旺>	6 KG		薑絲	0.3 KG	羅 葡 魚 丸 湯	珍珠虱目魚丸(小)<源鴻億>	4KG	- - - - - - - - - -	洗選蛋<東杰>	6 KG	白	大白菜(QRC)+	3 KG
湯	瓜 Q	黑糖(紅糖)(450g)<寶山>	6包	冬	冬瓜(青皮)(去皮)(QRC	14 KG		芹菜(QRC)	0.3 KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	6 包	菜	木耳絲(QRC)	1 KG
品	Q	紅地瓜(產銷履歷)	8 KG	瓜	大骨(切)<桃園>	2 KG		白蘿蔔(進口)(大丁)+	10 KG		紅蘿蔔小丁(產銷履歷)	1 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG
	甜			湯									腐羹	豆腐(切小丁)非基改)(大	2 板
	湯													紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG
水	鮮	優酪乳<養樂多>(125ml)	4 瓶				水	水果	435份						
果	奶	鮮奶<養樂多>(125ml)	431 +2瓶	P0	果						<u> </u>				
	類別		份量	類別		份量	類別	a show that be obtained	份量	類別	a ship for his broken	份量	類別	a chill that broken	份量
菜單		全穀根莖類	5.4		全穀根莖類	4.5		全穀根莖類	4.1		全穀根莖類			全穀根莖類	4.8
營		豆魚蛋肉類 油脂類	2.2		豆魚蛋肉類 油脂類	2.1		豆魚蛋肉類 油脂類	1.5		豆魚蛋肉類 油脂類	2.2		豆魚蛋肉類 油脂類	3.2
養		蔬菜類	1.4			2.2			1.1			1.2			1.7
分析		乳品類	1.4		水果類			水果類	1.1	<del>                                     </del>	水果類	1.2		水果類	1./
''	熱量(大卡)		794			663		熱量(大卡)	622		熱量(大卡)	701		熱量(大卡)	673
	W=0 (1)		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,						1						

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: