

桃園市東勢國小112學年度下學期 第19週(葷) 學生午餐食譜設計表 人數:349+18人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

菜別	6月17日		星期一	6月18日		星期二	6月19日		星期三	6月20日		星期四	6月21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	燕麥餅	燕麥*	1.7 KG	糙米飯						五穀餅	五穀米+	1.7 KG	糙米飯			
主菜	素滷什錦	薑片	0.3 KG	貴妃燒雞	骨髓丁(CAS)<佳世福>	2.5 KG	鳳梨火腿炒飯	蔥	0.9 KG	醬燒魚丁	薑絲	0.5 KG	打拋肉	薑絲	0.3 KG	
		海帶結<聯宏>	5 KG		蕃茄醬<可果美>(快餐)	1 桶		蕃茄醬<可果美>(3330g)	1 桶		紅辣椒	0.1 KG		絞蒜頭	0.2 KG	
		素紫米糕(900g)	7 包		雞丁(CAS)<佳世福>	21 KG		火腿丁	4.2 KG		魚丁(少冰)(CAS)<福國>	28 KG		低脂絞肉(CAS)<津谷>	21 KG	
		油豆腐丁(非基改)<津悅>	12 KG		青花菜	3 KG		洗選蛋<東杰>	8 KG		豆腐(切小丁)非基改(大)	3 板		洋蔥(QRC)+	7 KG	
		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	1 KG		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	1.7 KG		洋蔥(QRC)+	5 KG					醇米霖<穀盛>(1800ml)	1 桶	
		白蘿蔔(進口)(大丁)+	8 KG					三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>	2 包							
								甜鳳梨角<富達>(3060g)	2 桶							
副菜	紅蔘炒蛋	蔥	0.3 KG	小瓜甜不辣	小黃瓜(QRC)<正暘>	17 KG	客家小炒	蔥	1 KG	玉米燒海茸	薑絲	0.6 KG	銀芽三絲	木耳絲(QRC)	2 KG	
		洗選蛋<東杰>	17 KG		虱目魚甜不辣條(產銷履歷)	8.5 KG		紅辣椒	0.2 KG		海茸<聯宏>	14 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG	
		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	12 KG		紅蘿蔔片(產銷履歷)	2.5 KG		豆干片(非基改)<津悅>	17 KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	7 KG		綠豆芽(QRC)	22 KG	
								赤肉絲<桃園>	2.5 KG					菲菜(QRC)	2 KG	
								乾魷魚絲	1.7 KG					紅蘿蔔絲(產銷履歷)	1.5 KG	
								芹菜(去葉)+	6 KG							
青菜	履歷	薑絲	0.2 KG	荷葉	絞蒜頭	0.2 KG			儂油江	絞蒜頭	0.2 KG	儂小松	絞蒜頭	0.2 KG		
		青菜(產銷履歷)	27 KG		荷葉白菜(有機)	27 KG				油江菜(有機)	27 KG		小松菜(有機)	27 KG		
湯品	綠豆西米露	二砂糖	5 KG	味噌豆腐湯	蔥	0.6 KG	南瓜濃湯	安佳奶油(454g)	2 條	青木瓜湯	大骨(切)<桃園>	1.7 KG	黃瓜湯	大骨(切)<桃園>	1.7 KG	
		綠豆	5 KG		味噌<十全>(3K)	1 箱		洋蔥(QRC)+	2.5 KG		枸杞	0.1 KG		大黃瓜(去皮)+(QRC)<正	12 KG	
		西谷米	1.8 KG		豆腐(切小丁)非基改)	4 板		馬鈴薯大丁+(QRC)	2.5 KG		青木瓜(去皮)+(QRC)<正暘	12 KG				
								南瓜(QRC)<正暘>	7 KG							
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	364+8 瓶				水果	水果	365份							
		鮮奶<養樂多>(125ml)	1 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	類別	份量
	全穀根莖類	5.5	全穀根莖類	4.8	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	4.5						
	豆魚蛋肉類	1.2	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2						
	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3.2	油脂類	3						
	蔬菜類	1.4	蔬菜類	1.3	蔬菜類	0.4	蔬菜類	1.4	蔬菜類	2						
	乳品類	1	水果類		水果類	1	水果類		水果類							
熱量(大卡)	726	熱量(大卡)	654	熱量(大卡)	692	熱量(大卡)	658	熱量(大卡)	650							

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: