桃園市東勢國小113學年度上學期 第8週 學生午餐食譜設計表 人數:405+16人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

				1		ı					一个 似胎员	作使用 國			
菜	10月14日		星期一		10月15日	星期二		10月16日	星期三		10月17日	星期四		10月18日	星期五
別		食材名稱	數量		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	玉米食玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>		5 包	糙米飯	₹					小米的	創小米*	2 KG	糙米飢	Į	
					紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		絞紅蔥頭	0.6 KG	香酥風味魚塊	風味魚條(QRC)	KG		蔥	0.6 KG
		紅蘿蔔片(QRC)+	2 KG		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	3 KG		415*2		廿 式 4	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG
ĺ	鐵	脆筍片<品碩豐>	3 包		絞蒜頭	0.2 KG	錦炒	赤肉絲<桃園>	6 KG		405(固定)+5(周四)+3(廚]	□)+2(備用)		赤肉片<桃園>	24 KG
主	板	豆腐(切小丁)非基改)(大板)(6 板	() () ()	雞丁(CAS)<佳世福>	25 KG		乾蝦仁	0.3 KG					白芝麻	0.2 KG
菜	豆	青花菜	3KG		馬鈴薯大丁+(QRC)	6 KG		綠豆芽(QRC)	12 KG					洋蔥(進口)+	9 KG
	腐			丁				米粉	30 KG						
								乾香菇絲	0.2 KG						
								韮菜(QRC)	3 KG						
		洗選蛋<東杰>	22 KG		芝麻醬(350g)	2 瓶		薑片	0.2 KG	佛跳牆機青油羅宋湯	絞紅蔥頭	0.6 KG	鳳梨木耳 機青松 蓮藕排骨湯	薑絲	0.3 KG
	鮮	金針菇	5 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	紅	紅辣椒	0.1 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		木耳絲(QRC)	15 KG
副	菇	生香菇	3 KG	* 醬 如	木耳絲(QRC)	2 KG	燒	海帶結<聯宏>	7 KG		乾蝦仁	0.2 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG
菜	炒蛋			意	白干絲(非基改)<津悅	7 KG	錦	油豆腐丁(非基改)<津悅>	14 KG		乾香菇絲	0.2 KG		甜鳳梨角<富達>(3060g	6 桶
				菜	小黃瓜(QRC)<正暘>	3 KG		紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		芋頭(去皮)+(QRC)<正暘>	6 KG			
					高麗菜(進口)+	15 KG		杏鮑菇頭(QRC)	8 KG		大白菜(進口)+	28 KG			
青	履	薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG					絞蒜頭	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG
菜	歴	青菜(產銷履歷)	31 KG	葉	荷葉白菜(有機)	31 KG					青油菜(有機)	31 KG		青松菜(有機)	31 KG
	綠	二砂糖	6 KG	冬	薑絲	0.3 KG		薑片	0.3 KG		紅蘿蔔小丁(QRC)+	1 KG		蓮藕丁(補助)	13KG
湯	豆	綠豆	6 KG	瓜	冬瓜(青皮)(去皮)(QRC	10 KG	莊	生香菇(QRC)	2 KG		洋蔥(進口)+	2 KG		排骨	5KG
勿品	惹仁湯	小薏仁	2 KG		珍珠虱目魚丸(小)<源	3 KG		雞丁(小)(CAS)<佳世福>	4 KG		馬鈴薯小丁+(QRC)	4 KG			
				九湯				白蘿蔔(進口)(大丁)+	8 KG		牛蕃茄(QRC)<正暘>	2 KG			
	190			1993							大白菜(進口)+	4 KG			
水	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)	425 +2瓶	↓ _			水果	水果	422份						
果		鮮奶<養樂多>(125ml)	2 瓶												
	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量
菜		全穀根莖類	5.4	全穀根莖類		4.7		全穀根莖類	5.6	全穀根莖類		4.9		全穀根莖類	4.8
單營		豆魚蛋肉類	1.4		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	1		豆魚蛋肉類	2.1		豆魚蛋肉類	2.1
養分		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3.2		油脂類	3.2		油脂類	3
	蔬菜類		1.1	蔬菜類		1.5		蔬菜類	1	蔬菜類		1.6	-	蔬菜類	1.1
析	乳品類		707		乳品類	(52)		水果類	1		水果類	605	-	水果類	0.4
	熱量(大卡)		727	熱量(大卡)		652		熱量(大卡)	696	<u> </u>	熱量(大卡)	685		熱量(大卡)	680

設計:至芃企業有限公司 執行秘書: 校長: