桃園市東勢國小113學年度上學期 第 18 週 學生午餐食譜設計表 人數:408+15人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

				1						1		一	7-7-		
菜		12月23日	星期一		12月24日	星期二		12月25日	星期三	1	12月26日	星期四		12月27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		數量	名稱	食材名稱	數量
主食	薏仁的	小薏仁*					糙米飽	Į		燕麥	鼠燕麥*		糙米飽	 ∇	
主菜	蜜	紅蘿蔔大丁(QRC)+			素絞肉	0.1KG				避 風	腐竹	1 KG			
		蜂蜜(700g)			小烏龍麵			生豆包	16片		紅辣椒		椒麻素難丁	素雞丁	1.2KG
		馬鈴薯大丁+(QRC)		義 大 利	蕃茄醬<可果美>(快餐用)(3.1	5K) 銀		綠豆芽(QRC)+			杏鮑菇頭(QRC)			檸檬汁(濃縮)(960c.c)	
	汁 時	豆干(四分)(非基改)<津悅>			三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>		芽 豆				豆酥			高麗菜(QRC)+	
	蔬			麵			包							花椒粒	
				Ī	蕃茄丁<可果美>(2.55K)										
				l	小烏龍麵										
副菜	蕃	蔥			素雞塊		小瓜甜不辣	紅蘿蔔片(QRC)+		白菜滷	大白菜(QRC)+			紅蘿蔔小丁(QRC)+	
		洗選蛋<東杰>		麥	16*3			小黃瓜(QRC)<正暘>			紅蘿蔔絲(QRC)+			馬鈴薯小丁(進口)+	
	茄	牛蕃茄(QRC)<正暘>		克				素甜不辣	0.3 KG		木耳絲(QRC)		炒	素火腿	1條
	炒蛋			雞	素麥克雞塊	16個					豆皮捲	0.1KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	
				塊										毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	
				1							乾香菇絲				
	銷	薑絲		玉	薑絲	0.3KG	機山茼			機清油			機廣島芸		
青菜	履歷青	小白菜(產銷履歷)	31 KG	筍 花	玉米筍(QRC)<正暘>			山茼蒿(有機)			青油菜(有機)			廣島菜(有機)	
				- 15	青花菜(CAS)<嘉鹿>										
湯品		蓮藕片(QRC)			二砂糖		酸 辣 湯	紅蘿蔔絲(QRC)+		ا ا	素羊肉	0.3KG	4 1	二砂糖	
		素羊肉	0.3KG	1	黑粉圓<尚旺>			木耳絲(QRC)			大頭菜(去皮)(QRC)+	14 KG		芋圓<賞味佳>(0.6K)	
				波	純紅茶(60g x 10小包)<尚旺>									地瓜丁(補助)	
	蓮			霸	奶粉<雀巢>(2.1K)			金針菇(QRC)							
	藕湯			奶				洗選蛋<東杰>							
	7-25			茶	黑粉圓<尚旺>			豆腐(非基改)(大板)(舗袋)<	津悅>						
				1				烏酢<穀盛>(5L)							
				1				脆筍絲<品碩豐>							
水							水	水果		慢	優酪乳<養樂多>(125ml)				
果				1			果			酪乳	鮮奶<養樂多>(125ml)				
	類別		份量	類別	•	份量	類別	1	份量	類別	•	份量	類別	•	份量
菜		全穀根莖類	5.2		全穀根莖類	5.7		全穀根莖類	4.8		全穀根莖類	4.5		全穀根莖類	6.1
單營養分析		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2.8		豆魚蛋肉類	1.8		豆魚蛋肉類 1.9			豆魚蛋肉類	2
		油脂類	3.2		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3.2		油脂類	3
		蔬菜類 1.1			蔬菜類 1.2			蔬菜類	1.8	<u> </u>	蔬菜類	2.1		蔬菜類	1
		乳品類			水果類			水果類	1		乳品類	1		乳品類	
	熱量(大卡)		686		熱量(大卡) 77			熱量(大卡)	711		熱量(大卡)	735		熱量(大卡)	737

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: