## 桃園市東勢國小113學年度下學期 第1週(素) 學生午餐食譜設計表 人數:405+15人

## ★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

-+	2 H 10 H	星期一	2月11日		星期二	0 H 10 H		星期三		2日12日	星期四	· ·		H#IIT	
菜 別 名	2月10日		HIE			Hen	2月12日		HIE	2月13日		Am	2月14日	星期五	
	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			糙米飢	Ţ T					紫米	鼠紫糯米*		糙米飢	<u>Σ</u>		
			_			式炒			_	大白菜(QRC)+					
					16片 0.3 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+			紅蘿蔔絲(QRC)+		= 2	薑片		
			<u> </u>	生豆包			細油麵		되니	素沙茶醬	1瓶		大溪黑豆乾(切丁)	1 KG	
<u> </u>			醬	杏鮑菇			油豆片切絲	0.6KG		凍豆腐(非基改)<津悅>	1KG		麻油<燈燦>(450g)		
主			→ 燒 → 豆	木耳	0.3 KG					蒟蒻小卷	1盒				
~			包包				大亨堡(中切)<丹華>					1 一	九層塔(QRC)<旭暘>		
						包	高麗菜						杏鮑菇頭(QRC)		
			1				美乃滋								
			1				細海苔								
			玉米燒	薑絲		/ 1	白花菜(CAS)<嘉鹿>			紅蘿蔔大丁(QRC)+		音 菇	紅蘿蔔絲(QRC)+		
						→ 什	青花菜(CAS)<嘉鹿>		司	乳酪絲(起司絲)(1K)			生香菇	0.3KG	
副				赤肉絲<桃園>			紅蘿蔔片(QRC)+			素火腿	1條				
菜			海	玉米粒(CAS)<富士鮮	L 品>	椰	name arriganor		洋芋	馬鈴薯大丁+(QRC)	1191		1-3/2027(4.10)		
			茸	上/(·温(G/G) (	нн	菜			于	mask and in (Que)					
青			機	薑絲	0.3 KG						31 KG				
菜			蔬	声江菜(有機)	31 KG	l				福田同臣(万成)	31 10		7. 口木(月成)		
			蘿	素魚丸	0.3KG					酸菜心(切)		章 菜	豆腐(切小丁)非基改)(		
			· 葡素 · 魚	茶点/\	0.3KG				酸菜	薑絲			小白菜(產銷履歷)	八似川岬衣八丰	
湯													小口米(座射履歴)		
品				白蘿蔔大丁+(QRC)			菠菜(產銷履歷)			黃豆芽	0.3KG				
			九			湯									
			湯												
水			<u> </u>			水	水果			優酪乳<養樂多>(125ml)		_			
果						果			奶	鮮奶<養樂多>(125ml)					
菜			類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	
				全穀根莖類	5.1		全穀根莖類	4.2		全穀根莖類	4.7		全穀根莖類	4.6	
			豆魚蛋肉類		2.2		豆魚蛋肉類	0.9	1	豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類		2.4	
				油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3	
分上				蔬菜類	1.2		蔬菜類	0.9		蔬菜類	1.6		蔬菜類	1.5	
析				水果類			水果類	1	1	水果類			水果類	0.2	
				熱量(大卡)	687		熱量(大卡)	579		熱量(大卡)	669		熱量(大卡)	687	

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: