桃園市東勢國小113學年度下學期 第 5 週(素) 學生午餐食譜設計表 人數:400+13人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

		0 H 10 H	H #II	0 2112		FI ###		0 H 10 H			08108			<u> </u>	
菜		3月10日	星期一		3月11日	星期二		3月12日	星期三		3月13日	星期四		3月14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	紫米鼠	紫糯米*		糙米飢	Ī					紅扁豆	紅扁豆*		糙米食	·	
主菜		滷包(小)<老公仔標>									薑片		豆瓣黑豆干	薑絲	
		素肚	0.6KG	磨	素雞丁	1.2KG	夏威夷炒飯	蕃茄醬<可果美>(3330g)		<i>/</i> /T				辣豆瓣醬<十全>(640g)	
		杏鮑菇	0.6KG		洋菇罐<飯友>(2840g))		洗選蛋<東杰>		紅燒	生豆包	13片		黑豆干	1 KG
	滷什	海帶結	0.6KG	奶 香	蘑菇醬<台塑>(2.9K)					~	麻油瓜<品碩豐>			青椒	0.3KG
	錦			素	紅蘿蔔絲(產銷履歷)			甜鳳梨角<飯友>(3035g)			紅蘿蔔大丁(產銷履歷	<u>.</u>]			
				雞				三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>	>						
				丁				素火腿	1條						
副菜	鐵 板 豆	青椒(RQC)		72	高麗菜(QRC)+		塔香米血豆干	素紫米糕(900G)	1包	紅 蘿	洗選蛋<東杰>		小瓜什錦		
		脆筍片<品碩豐>		蛋 酥				豆干(四分)(非基改)<津悅>						杏鮑菇頭(QRC)	
		豆腐(切小丁)非基改)(大株	扳)(舗袋)<津		洗選蛋<東杰>			九層塔(QRC)<旭暘>		蔔	紅蘿蔔絲(產銷履歷)				
	腐腐	紅蘿蔔片(產銷履歷)		麗	紅蘿蔔絲(產銷履歷)					炒 蛋 -				小黃瓜(QRC)<正暘>	
	7123			菜										紅蘿蔔片(產銷履歷)	
青菜	履歷	薑 絲		機	薑絲	0.3 KG				機 青 油			機 小 松		
		青菜(產銷履歷)		山茼							青油菜(有機)				
	=	二砂糖		[2]			玉米濃湯	安佳奶油(454g)					IA.	大白菜(QRC)+	
	冬瓜	黑粉圓<尚旺>									紫菜(100g)				
湯	珍	長粉圓<尚旺>		榨	榨菜絲<品碩豐>			洗選蛋<東杰>			豆腐(切小丁)非基改)	大板)(舗袋) 羅宋		馬鈴薯大丁+(QRC)	
品	珠	冬瓜糖		菜湯	生豆包	0.3KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>					不湯	牛蕃茄(QRC)<旭暘>	
	粉圓			,,,,				馬鈴薯小丁+(QRC)						紅蘿蔔小丁(產銷履歷)	
	254							紅蘿蔔小丁(產銷履歷)							
水果	鮮奶	鮮奶<養樂多>(125ml)	413+2瓶				水	水果							
		優酪乳<養樂多>(125ml)	6+6 瓶			果	果								
	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	4.6	全穀根莖類		4.5		全穀根莖類	4 1.5		全穀根莖類	4.7		全穀根莖類	4.5
單		豆魚蛋肉類	1.2		豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類 2.2		豆魚蛋肉類		2.2
營養分析		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3.2	<u> </u>	油脂類	3
		蔬菜類	1.7		蔬菜類 2.1			蔬菜類	0.6		蔬菜類 1.6		蔬菜類		1.7
		乳品類	1	水果類		0.1	水果類		1		水果類			水果類	
	熱量(大卡)		650	熱量(大卡)		659		熱量(大卡)	603		熱量(大卡)	678		熱量(大卡)	658

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: