桃園市東勢國小113學年度下學期 第19週(素) 學生午餐食譜設計表 人數:342+12人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

菜		6月16日	星期一		6月17日	星期二	6月18日		星期三		6月19日	星期四		6月20日	星期五
別	夕稲	食材名稱	<u> </u>	夕稲	食材名稱	數量	夕稲	食材名稱	數量	名稱		數量	名稱	食材名稱	數量
	燕麥食燕麥*			右伸 艮杓 右伸 糙米飯		数里	一件	及们心悟			以 小 米		粒 粉 米 飯		
	煮	煮を		ルピノハ	XX.			米粉		ין אולי ני	אאיני		他八〇	X	
主菜	小瓜素雞	長素雞(切片)	1 1/0		凍豆腐(非基改)<津悅>			高麗菜(QRC)+		鴿蛋素肉燥飯	鳥蛋(QRC)(加菜)			馬鈴薯大丁+(QRC)	
			1 KG	砂			錦炒米炒				局虫(QRC)(加采)		咖里		4110
		小黃瓜(QRC)			大白菜(QRC)+			綠豆芽(QRC)			丰 九 归	. hat		百頁豆腐	1KG
		(=++++			紅蘿蔔絲(產銷履歷)	V=		油豆片切絲	0.5KG		素肉燥	1罐		-1 amilio 1. (2 (7 1m	
		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)			素沙茶醬	1瓶								咖哩粉<老公仔標>(600g	g)
				図	生香菇	0.3KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)						紅蘿蔔大丁(產銷履歷)	
				/ 参				乾香菇絲							
副菜	玉米炒蛋	洗選蛋<東杰>		ŀ	冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)	+	蒜 味 毛 豆 莢	毛豆莢(CAS)<嘉鹿>		銀芽三絲	綠豆芽(QRC)		塔禾	茄子(QRC)<正暘>	
		玉米粒	0.5KG												
				冬	薑片									九層塔(QRC)<旭暘>	
				瓜	枸杞						紅蘿蔔絲(產銷履歷)				
											木耳絲(QRC)				
青菜	履歷	青菜(產銷履歷)		機	莧菜(有機)					育松油 豆腐粉	青松菜(有機)		葉	荷葉白菜(有機)	
		薑絲		莧	薑絲	0.3 KG									
湯品	紅豆西米露	二砂糖		₩	牛蕃茄(QRC)<正暘>			竹筍(去殼)+(QRC)			油豆腐丁(非基改)<津	悅>		大黄瓜(去皮)+(QRC)<正	暘>
		椰漿(椰奶)(400ml)			玉米條(切薄)(QRC)(非	- 基改)+		素羊肉	0.2 KG		小白菜(產銷履歷)			素丸子	0.2KG
		紅豆(1K)<產銷履歷>		玉							冬粉(龍品)<信全>				
		西谷米		米							紅蘿蔔絲(產銷履歷)				
				湯							, ,				
水	鮮	鮮奶<養樂多>(125ml)					水	水果		1413					
果	奶	優酪乳<養樂多>(125ml)					果								
	類別	XAA30 202112 (==01117)		類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		
菜單營養分	74743	全穀根莖類	6	75.73	全穀根莖類	4.5	75.73	全穀根莖類	4.2	7474	全穀根莖類	4.7	74744	全穀根莖類	4.7
		豆魚蛋肉類	0.6		豆魚蛋肉類	2.6		豆魚蛋肉類	1.9		豆魚蛋肉類	2.3		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	1.1		蔬菜類	1.4		蔬菜類	0.9		蔬菜類	1.4		蔬菜類	1.8
一折	乳品類		1.1		水果類	1.7		水果類	1		水果類	1.7		水果類	1.0
וער	熱量(大卡)		688		熱量(大卡)	680		熱量(大卡)	654		熱量(大卡)	681		熱量(大卡)	659

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: