## 桃園市東勢國小114學年度上學期 第6週 學生午餐食譜設計表 人數:375+16人

## ★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

菜	10月6日 星期一 10月7日			星期二 10月8日		星期三 10月9日		星期四 10月10日		星期五				
	名稱 食材名稱	數量			數量			數量	名稱 <b>食</b> 材名稱		數量	名稱 食材名稱		數量
主食		数里	老		数里	粥	艮竹石冊	数里		五穀米 +	数里	<b>石</b> 円	艮竹石件	数里
土艮			恒不良	<u>【</u>		545	南瓜(QRC)<正暘>		二.寂儿	<u> </u>	0.3 KG			
士			-				用瓜(QRC)<上場>		沙 茶 鮮	至655 豆腐(1.2K)	1盒			
			_ 咖 哩	生豆包	16+1		油豆片絲	0.6 KG		立腐(1.2K) 紅蘿蔔絲(QRC)+	□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□			
				生.女.色	10+1		/山丘/月 総	0.0 KU		素沙茶醬	1罐			
主菜			豆豆				乾香菇絲			咖哩粉	1 叫往			
			包				平台 日 外口が小							
						1 1						1		
副菜				冬粉(龍品)<信全>		小	豆干片(非基改)<津悅>		构	洗選蛋<東杰>				
			#HE	高麗菜(進口)+						年糕紙				
			螞蟻	紅蘿蔔絲(QRC)+			芹菜	0.1 KG		枸杞				
			*************************************				素魷魚	1包						
			- 樹	辣豆瓣醬<十全>(64	(0g)		紅辣椒							
			加						里					
			477	乾香菇絲		$\sqcup$								
青			10交 - 小	小松菜(有機)						莧菜(有機)				
菜			7.4	薑絲	0.3 KG	回	Name and the Control of the Control		莧					
湯品			酸	酸菜心(切)		- 麗菜 - 包	高麗菜包<奇美>(65g)		草 Q Q	仙草凍(3K)		-		
			菜	±= 1,7,						二砂糖		-		
			湯	薑絲						長粉圓<尚旺>				
14							l, III		_					
水品			4			水	水果					-		
果			Alternative and a second			果			Allered 144 - P					
**			類別	a sharparate and	<del>份量</del> 5.1	類別	4	份量			<del>份量</del> 5.4			
菜單				全穀根莖類			全穀根莖類	6.3		全穀根莖類				
学			豆魚蛋肉類		2.4		豆魚蛋肉類	2.4		豆魚蛋肉類	2.8			
善養				油脂類			油脂類	3	油脂類		3			
分				蔬菜類			蔬菜類	0.2		蔬菜類	1.1			
析				水果類			水果類	1		水果類				
L"				熱量(大卡)	702		熱量(大卡)	821		熱量(大卡)	751			

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: