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		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	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				糙米飯			粥		五穀(五穀米+		五穀米+	2 KG			
主菜				咖咖	咖哩粉<老公仔標>(1盒 2KG _读		南瓜(QRC)<正暘>	24 KG		赤肉絲<桃園>	23 KG			
					紅蘿蔔大丁(QRC)+			絞赤肉<桃園>	7 KG		洋蔥(進口)+	10 KG			
					骨腿丁(CAS)<佳世社	3KG	KG m	油蔥酥(0.3K)	2包		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG			
			- 哩	洋蔥(進口)+	3KG	寉	乾蝦仁	0.2 KG		沙茶醬<牛頭牌>(737g)	1罐				
				- 雞	雞丁(CAS)<佳世福>	24KG	24KG 肉	乾香菇絲	0.2 KG	豬 柳	咖哩粉<老公仔標>(262	1罐	∤ ⊦		
					馬鈴薯大丁+(QRC)	8KG	粥						 		
			 									 			
副菜					冬粉(龍品)<信全>	6 KG		豆干片(非基改)<津悅>	26 KG		洗選蛋<東杰>	25 KG			
	l			高麗菜(進口)+	5 KG		洋蔥(進口)+	5 KG		年糕紙	18 張				
				螞	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	\sim	赤肉絲<桃園>	2 KG	作り	枸杞	0.3 KG			
				蟻	絞赤肉<桃園>	2 KG		乾魷魚絲	1 KG						
				上樹	辣豆瓣醬<十全>(64	1瓶	炒炒	紅辣椒	0.1 KG	※ 蛋					
					乾蝦仁	0.2 KG	KY			鱼]		
					乾香菇絲	0.2 KG									
青菜				有	小松菜(有機)	30 KG) V.C			有	莧菜(有機)	30 KG			
				機	7 11 (万 1)成)	30 KG			機	兄术(万/成)	30 KO				
		小松							莧						
				菜	絞蒜頭	0.2 KG	r			菜	絞蒜頭	0.2 KG			
湯品				菜	酸菜心(切)	8 KG	8 KG 麗	高麗菜包<奇美>(65g)	391+7 個	草	仙草凍(3K)	9包			
				白	瘦夾心肉絲<桃園>	2KG		1-1/20214 (00 8/			二砂糖	6 KG			
				肉	薑絲	0.0 VC ³	米			Q	E 松 国 /	6 KG			
		·-	_	湯		_	包			Q		_		·	
水								水果	397份						
果							果								
**				類別			類別		份量	類別		份量			
菜單					全穀根莖類	5.1		全穀根莖類	6.3		全穀根莖類	5.4			
学					豆魚蛋肉類	2.4		豆魚蛋肉類	2.4		豆魚蛋肉類	2.8			
養				油脂類		3		油脂類	3	油脂類		3			
分				蔬菜類		1.2		蔬菜類	0.2		蔬菜類	1.1			
析					水果類			水果類	1		水果類				
					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: