桃園市東勢國小114學年度上學期 第7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13日	星期一	- 10月14日		星期二	10月15日		星期三	10月16日		星期四	10月17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	小米飯			糙米	飯					燕麥飯	燕麥*		糙米	飯	
主菜	筍	海帶結<聯宏>		一生				米粉							
		麵輪(小)			馬鈴薯大丁+(QRC)	1.2KG 錦	高麗菜(進□)+			生香菇	0.6KG				
	乾	筍干<品碩豐>			素肚				香	杏鮑菇頭	0.6KG		紅蘿蔔絲(QRC)+		
	麵	紅蘿蔔大丁(QRC)+			紅蘿蔔大丁(QRC)+		炒 米 粉	紅蘿蔔絲(QRC)+		酥				白芝麻	
	輪	薑片						油豆片	0.6KG	雙				大溪黑豆干(12丁)	1.2KG
	煮									菇					
								乾香菇絲		_					
副菜		洗選蛋<東杰>		五 寶 第	青江菜(產銷履歷)		紅 紅 燒 什 錦	松省姑絲 杏鮑菇頭(QRC)			豆腐(切小丁)(非基改)(- ナナロン(全まれ	 鳳 梨	木耳絲(QRC)	
	芙	元選軍<来急> 三色粒(CAS)(1K)<富士魚	<u> </u> 		有工来(座朔履歴) 木耳絲(QRC)			油豆腐(小三角)(非基改)(<u> </u> タロフィレンヨ	麻	立腐(奶小) 从非基以从			北京総(QRC) 甜鳳梨角<飯友>(303	5g)
	蓉	玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>			杏鮑菇頭(QRC)			白蘿蔔大丁	\$1218J\\	婆	辣豆瓣醬<十全>(640g)			四局未产\	Jg)
	炒	上八八世(CAS)(TR)へ知识に	1		紅蘿蔔片(QRC)+			紅蘿蔔大丁(QRC)+		豆腐	毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿			- 	
	蛋				生香菇(QRC)			- 三 片						正小小	
	1				<u> </u>			紅辣椒		72.5					
青菜	產			+				,		#			#		
	銷	青菜(產銷履歷)		有機	空心菜(有機)					有機	青松菜(有機)		有機	優愛菜(有機)	
	履			一烷空						↓ (残 - 青			優		
	歷			心						月 松			愛愛		
	青	薑絲		心菜	薑絲	0.3KG				菜			菜		
	菜			*						*					
湯品	綠	二砂糖		麗	高麗菜(進口)+			冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)+			馬鈴薯大丁+(QRC)		蘿	白蘿蔔(進口)(大丁)+	
	豆	綠豆		菜			瓜	素丸子	0.3 KG		大白菜(進口)+		蔔	玉米條(切薄)(QRC)(表	
	薏	小薏仁		味	豆腐(切小丁)(非基础	<u> </u>	魚	薑絲		宋	// ****** (O.D. C)		玉	素羊肉	0.3KG
	仁			噌	味噌<十全>(3K)		九			湯	牛蕃茄(QRC)<正暘>		米		
ماب	湯 愛	厚形可、美统力、(105.1)		SН	乾海帶芽		湯	-V ⊞			紅蘿蔔小丁(QRC)+		湯		
水果	酪	優酪乳<養樂多>(125ml)					水果	水果	-	1			1		\vdash
***	op[鮮奶<養樂多>(125ml)		Altered Inte	r	A.1 ==			-	aliant intel			Altered Intelle		A-1
菜單營養分析	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別	A まれよけ <i>キャッ</i> プ	份量	類別	A #11 LET ++ WT	份量
	全穀根莖類		5.5	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		3	全穀根莖類		4.6		全穀根莖類	4.6
	豆魚蛋肉類		1.5	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1.1	豆魚蛋肉類		2.5		豆魚蛋肉類	1.9
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.2	油脂類		3		油脂類	3.1
	蔬菜類		1.4	蔬菜類		1.7	蔬菜類		1	蔬菜類		1	蔬菜類		1.6
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類				水果類	0.5
	熱量(大卡)		749	749 熱量(大卡)		657	7 熱量(大卡)		522	熱量(大卡)		670		熱量(大卡)	674

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: