桃園市東勢國小114學年度上學期 第 8 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20日	星期一	明一 10月21日		星期二 10月22日		10月22日	星期三	10月23日		星期四	10月24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	麥片的	麥片<福壽>*		糙米食	反					薏仁的	小薏仁*				
主菜	韓式燒年糕	高麗菜 年糕片 油豆片	1包 0.6KG		凍豆腐(非基改)<津 大白菜(QRC)+ 紅蘿蔔絲(QRC)+ 素沙茶醬	悅> 1 罐	素滷肉飯	素肉燥 豆干丁(非基改)<津悅>	1罐	金菇豆包	金針菇 紅蘿蔔絲(QRC)+ 生豆包(切絲)	1.2KG	光復節補假		
副菜	豆干炒黄豆芽	豆干片(非基改)<津悅> 黃豆芽(非基改)(QRC) 紅蘿蔔絲(QRC)+ 薑絲		客家蘿蔔絲	白蘿蔔(切絲)+(QRC 紅蘿蔔絲(QRC)+ 乾香菇絲	()	鹽味毛豆莢	毛豆莢(CAS)<嘉鹿>		蛋酥高麗菜	高麗菜(QRC)+ 洗選蛋<東杰> 紅蘿蔔絲(QRC)+				
青菜	產銷履歷青菜	空心菜(產銷履歷)	30 KG	有機小白菜	小白菜(有機)	0.3 KG				有機白松菜	白松菜(有機)				
湯品	紅豆西米露	二砂糖 椰漿(椰奶)(400ml) 紅豆(1K)<產銷履歷> 西谷米		涼薯湯	涼薯(大丁)+(QRC) 素羊肉	0.3KG	1113	南瓜(QRC)<正暘> 馬鈴薯大丁+(QRC) 安佳奶油(454g)		大黄瓜湯	大黃瓜(去皮)+(QRC)<立 豆皮捲	E暘> 0.1KG			
水 果	鮮奶	鮮奶<養樂多>(125ml) 優酪乳<養樂多>(125ml)					水 果	水果							
	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	5.5		全穀根莖類	4.7		全穀根莖類	3		全穀根莖類	4.6 2.5		全穀根莖類	4.6
單營		豆魚蛋肉類	1.5		豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類 油脂類		1.1		豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類	1.9
営養		油脂類	3	油脂類		3			3.2	油脂類		3	油脂類		3.1
分	蔬菜類		1.4		蔬菜類		蔬菜類		1	蔬菜類		1	蔬菜類		1.6
析	乳品類		1	水果類				水果類	1	水果類				水果類	0.5
Ľ	熱量(大卡)		749	熱量(大卡)		657		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: