## 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	10月21日		星期二 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
主負	麥片	麥片<福壽>*	2 KG	糙米食	反					薏仁的	小薏仁*	2 KG			
主菜		雞丁(CAS)<佳世福>	23 KG	KG KG 砂 KG 鍋	鯰魚丁(去皮)(QRC)	25 KG	10 KG	絞赤肉<桃園>	8 KG		赤肉絲<桃園>	23 KG	光		
	韓	高麗菜(進口)+	3 KG		凍豆腐(非基改)<津			洋蔥(進口)+	8 KG		金針菇	8 KG			
	式	骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG		大白菜(進口)+		豆干丁(非基改)<津悅>	8 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	1 KG	復			
	燒	洋蔥(進口)+	2 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	KG 😹	<u> </u>	1 KG	菇豬柳	絞蒜頭	0.2 KG	節		
	雞	韓式辣椒醬(500g)			沙茶醬<牛頭牌>(31	1桶							補假		
	丁	紅蘿蔔大丁(QRC)+	1 KG												
副菜		豆干片(非基改)<津悅>	18 KG	0 KG 客   2 KG 家   .2 KG 蘿   蔔 絲	白蘿蔔(切絲)+(QRC	28 KG	2 KG 蒜   2 KG 味   0.6 KG 毛   0.2 KG 豆   0.2 KG 莢	毛豆莢(CAS)<嘉鹿>	30 KG		高麗菜(QRC)+	30 KG			
	豆工	黄豆芽(非基改)(QRC)	10 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+			绞蒜頭	0.2 KG		洗選蛋<東杰>	5 KG			
	干炒	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG					紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG			
	黄	薑絲	0.2 KG		絞紅蔥頭	0.6 KG					絞蒜頭	0.2 KG			
	豆豆				乾蝦仁	0.2 KG									
	芽				絞蒜頭 ************************************										
-	產				乾香菇絲	0.2 KG									
青菜	趙	空心菜(產銷履歷)	30 KG	有	小白菜(有機)	30 KG				有	白松菜(有機)	30 KG			
	履	工心术(连购腹腔)	30 KO	機	八口未(万饭)	30 KO				機	口化木(万1成)	30 KG			
	歷			小						白			1		
	青	薑絲	0.2 KG	米	薑絲	0.2 KG				松菜	絞蒜頭	0.2 KG			
	菜														
湯品	紅	二砂糖	6 KG	<del>**</del>	涼薯(大丁)+(QRC)	13 KG 南	南	南瓜(QRC)<正暘>	8 KG	大黄瓜湯	大黄瓜(去皮)+(QRC)<ī	14 KG			
	豆西	椰漿(椰奶)(400ml)	6罐		大骨(切)<桃園>	2 KG	濃温	馬鈴薯大丁+(QRC)	3 KG		大骨(切)<桃園>	2 KG			
	米	紅豆(1K)<產銷履歷>	5包	骨				洋蔥(進口)+	2 KG						
	露	西谷米	2 KG	湯				安佳奶油(454g)	1條						
水	鮮	鮮奶<養樂多>(125ml)	387+2 瓶				水	水果	396份						
果	奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	7 瓶				果						1		
菜單營養分析	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		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		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: