桃園市東勢國小114學年度上學期 第 9 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24日 星期一 10月25日		10月25日	星期二	10月26日		星期三	10月27日		星期匹	四 10月28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	芝麻飯	黑白芝麻各		糙米飯						紫米飯	紫糯米*		糙爿	长飯	
主菜		白豆干(四分)(非基改)<>	聿悅>	鮮菇燒素肚			<u></u> 羹	細油麵		燒 豆 腐			咕咾豆包		
	滷 什	素紫米糕(900g)			杏鮑菇頭(QRC)			大白菜(進口)+			豆腐(1.2K)<津悅>	1板			
		白蘿蔔(進口)(大丁)+						素肉羹	0.6 KG		秀珍菇	0.3 KG			1KG
		杏鮑菇頭(QRC)			紅蘿蔔大丁(QRC)+			洗選蛋<東杰>			紅蘿蔔大丁(QRC)+			小黄瓜(QRC)<正暘>	
		紅蘿蔔大丁(QRC)+			素肚(切)	1.2 KG		脆筍絲<品碩豐>			薑絲			甜鳳梨角<飯友>(303	
	錦	<u> </u>						紅蘿蔔絲(QRC)+						蕃茄醬<可果美>(快餐	用)(3.15K)
								木耳絲(QRC)	4 1/2						
		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\			445 (4 d) (0 D d)	~ ##		素沙茶醬	1瓶		1 /- tt (OP C)			1 # 5 (OD 0) TH	
副菜	玉	洗選蛋<東杰>		絲瓜麵線		止場>	場> 關東 煮	白蘿蔔(進口)(大丁) +		佛 跳 牆	大白菜(QRC)+	t El .		小黄瓜(QRC)<正暘>	0.2 1/0
	土米	玉米粒(CAS)<嘉鹿>			白麵線(熟)<禾豐> 薑絲			油豆腐丁(非基改)<津悅>			芋頭(去皮)+(QRC)<正	場> ┃		素甜不辣	0.3 KG
	炒炒	紅蘿蔔小丁(QRC)+			量絲			素黑輪 紅蘿蔔大丁(QRC)+	0.3KG					紅蘿蔔片(QRC)+	
	蛋							AL維备/人 J (QRC)+							
	里			初水							乾香菇絲				
-	産			有						月	平石 目 外自初外		月		
青菜	銷	小松菜(產銷履歷)	25 KG	5 KG 機	青江菜(有機)					機黑	黑葉白菜(有機)		荷	荷葉白菜(有機)	
	履				7										
	歷			江						葉			葉		
	青	薑絲		菜	薑絲	0.3 KG				白			白		
	苙	→ T-1. \http:				(L) (.LE)				芎	光		芝油	<u> </u>	(VI.4
湯品	麥	二砂糖		١.	豆腐(切小丁)(非基础	乂)(大板)				帶	洗選蛋<東杰>		豆豆	油豆腐丁(非基改)<津	[倪>
	茶	長粉圓<尚旺>		味	味噌<十全>(3K)		豆			芽	乾海帶芽(0.6K)		腐	小白菜(產銷履歷)	
	Q	黄金麥茶<天仁>		噌			沙			蛋			粉	紅蘿蔔絲(QRC)+	
	Ŏ			湯			包			花			絲	冬粉(龍品)<信全>	
	湯	少6年級52人			少6年級52人					湯			湯		
水	/愛 酪	優酪乳<養樂多>(125ml)					水	水果	396份						
果	司田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田田	鮮奶<養樂多>(125ml)					果								
菜單營養分析	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別	A Comment	份量
	全穀根莖類		5.8		全穀根莖類			全穀根莖類	4.1		全穀根莖類	4.6		全穀根莖類	4.9
	豆魚蛋肉類		1.4	豆魚蛋肉類		2		豆魚蛋肉類	1		豆魚蛋肉類	1.9		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			蔬菜類	1.7		蔬菜類	0.8	蔬菜類		1		蔬菜類	1.5
		乳品類 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			水果類				1		水果類	1			1.0
וער	熱量(大卡)		757	熱量(大卡)		678		熱量(大卡)	586	熱量(大卡)		625		熱量(大卡)	663

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: