桃園市東勢國小114學年度上學期 第 10 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

			1 1			1				ı	一个人的人		T .	•	<u> </u>
菜	11月3日		星期一 1		11月4日	星期二	期二 11月5日		星期三	11月6日		星期四 11月7日		<u> </u>	星期五
別	名稱	食材名稱	數量		食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量		舜 食材名稱	數量
主食	小米飢	小米*		糙米						麥片飯	麥片<福壽>*		糙汁	长飯	
主菜		麵輪 紅蘿蔔大丁(QRC)+ 麻油瓜<品碩豐> 薑片	0.6KG	蒙古炒豆干	豆干片 黃豆芽(非基改)(QRC)+ 紅蘿蔔片(QRC)+ 烤肉醬<金蘭>(5L) 安佳奶油(454g) 九層塔(QRC)<地暘>	1.2KG	什錦素蓋飯	油豆片切絲 洗選蛋<東杰> 青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿> 金針菇(QRC) 紅蘿蔔絲(QRC)+ 木耳絲(QRC)	0.6KG	豆豉麵腸	麵腸切片 豆豉(600g) 薑絲 紅辣椒	1KG	照燒油豆腐	油豆腐丁 木耳朵 紅蘿蔔片(QRC)+ 素烤肉醬	0.8 KG 0.3 KG 1 瓶
副菜	常豆腐	油豆腐丁(非基改)<津悅> 紅蘿蔔片(QRC)+ 木耳絲(QRC) 脆筍片<品碩豐>		五福臨門	玉米粒(CAS)<嘉鹿> 馬鈴薯小丁+(QRC) 紅蘿蔔小丁(QRC)+ 毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿	Ē>		白豆干(四分)(非基改)<津悦 素紫米糕(900G) 九層塔(QRC)<旭暘>	> 1包 0.3 KG	· 卷 白	大白菜(QRC)+ 木耳絲(QRC) 豆皮卷(非基改)<久代> 紅蘿蔔絲(QRC)+			木耳絲(QRC)紅蘿蔔絲(QRC)+白木耳薑絲	
										菜					
青菜	產銷履	包心白菜(產銷履歷)		有機小	小松菜(有機)					有 機 小	小白菜(有機)		有機 塔	塔菇菜(有機)	
	歷青菜	薑絲		松菜	薑絲	0.3 KG				白菜	薑絲		菇菜		
湯品	檸	愛玉凍<津悅>(5K)			酸菜心(切)		蔔品	白蘿蔔(進口)(去皮)+		素肉	黃豆芽(非基改)(QRC)		和	豆腐(切小丁)(非基改)(大板)(舖
	檬	二砂糖			素肚	0.3 KG		素魚焿	0.3 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+		風 G 味噌		
	愛玉	白粉圓			薑絲			芹菜(QRC)<旭暘>			素肉絲	0.1 KG		味噌<十全>(3K)	
	粉	檸檬汁(濃縮)(960c.c)			加州葡萄<統一>									乾海帶芽	
					果菜汁<波蜜一日蔬身	艮>(100%	00% N			絲湯			湯		
水果	鮮	鮮奶<養樂多>(125ml)	87+2 瓶		少44人		水果	水果							
	奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	7 瓶		教職員退費										
	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別	1	份量
菜單營養分析		全穀根莖類	5.8		全穀根莖類	5		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
	油脂類蔬菜類		3		油脂類	3		油脂類	3.2		油脂類	3		油脂類	3.1
			1.2		蔬菜類	1.7		蔬菜類	0.8		蔬菜類	1		蔬菜類	1.5
	乳品類		1	水果類				水果類	1		水果類			水果類	
	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: