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	A I IZAB K		州山建和 1		
菜	11月3日		星期一	11月4日		星期二		11月5日	星期三		11月6日	星期四		11月7日	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		食材名稱	數量
主負	主 1 小米 1 小米 *		2 KG	糙						麥片	麥片<福壽>*	2 KG	糙:		
主菜		雞丁(CAS)<佳世福>	23 KG	4	肉片(CAS)<津谷>	18 KG	J	肉絲(CAS)	6 KG	豆豉蒸	旗魚丁(QRC)	25 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	23 KG
	紅	骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG	家古炒 肉 ピ	黃豆芽(非基改)(QRC)		KG 錦 KG 豬 桶 肉 蕉	洗選蛋<東杰>	5 KG		豆腐(切小丁)(非基改)(大	3 板	照原統維	骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG
	燒	紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		紅蘿蔔片(QRC)+	1.7 KG		青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿>	5 包		豆豉(600g)	1包		洋蔥(進口)+	3 KG
	瓜	麻油瓜<品碩豐>	2包		沣悤(進凵)+	1.7 KG		金針菇(QRC)	3 KG		蔥	0.3 KG		紅蘿蔔片(QRC)+	2 KG
	仔雞	薑片	0.3 KG		烤肉醬<金蘭>(5L)	1桶		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		<u></u>	0.3 KG		照燒醬(日式)<穀盛>(18	1 桶
					安佳奶油(454g) 九層塔(QRC)<旭暘>	1 除 0.5 KG		木耳絲(QRC)	1 KG		AL 郑 彻	0.1 KG			
					/b/首培(QRC)	0.5 KG									
副菜	家常豆腐	油豆腐丁(非基改)<津悅>	20 KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	13 KG		 白豆干(四分)(非基改)<津悅	20 KG		大白菜(QRC)+	25 KG	件件	木耳絲(QRC)	18 KG
		紅蘿蔔片(QRC)+	2 KG	五福	馬鈴薯小丁+(QRC)	8 KG		猪血糕丁(火鍋丁)<如記>(C		豆 ; 卷	木耳絲(QRC)	2 KG	耳似	紅蘿蔔絲(QRC)+	3 KG
		木耳絲(QRC)	2 KG		紅蘿蔔小丁(QRC)+	1.5 KG		九層塔(QRC)<旭暘>	0.3 KG		豆皮卷(非基改)<久代>	2 KG		白木耳	2 KG
		脆筍片<品碩豐>			毛豆仁(CAS)(1K)<嘉周						紅蘿蔔絲(QRC)+	1 KG		== 4/4.	0.3 KG
		清雞肉細丁(CAS)<佳世福>	2 KG	門	清雞肉細丁(CAS)<佳t	2 KG									
	產						'						2711		
青菜	鎖履	包心白菜(產銷履歷)	30 KG		小松菜(有機)	26 KG				機	小白菜(有機)	30 KG	機		30 KG
				機 (G 小 (K											
	歷	薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG					薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG
	青	(= ++ ++ (/, ·													
	菜	紅蘿蔔絲(QRC)+	2KG												
湯品	檸檬愛玉粉圓	愛玉凍<津悅>(5K)	6 包	祕	酸菜心(切)	7 KG	2+1 包 湯	白蘿蔔(進口)(大丁)+	10 KG	豆芽	黃豆芽(非基改)(QRC)	8 KG	和風味	豆腐(切小丁)(非基改)(3 板
		二砂糖	5 KG	菜	肉片(CAS)<津谷>	3 KG		魚焿(CAS)<源鴻億>	3 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		柴魚(300g)	1包
		白粉圓	3 KG	肉	薑絲	0.2 KG		芹菜(QRC)<旭暘>	0.3 KG		清雞肉小小丁(CAS)<佳世	2 KG		味噌<十全>(3K)	1箱
		檸檬汁(濃縮)(960c.c)	1 瓶	片	加州葡萄<統一>	42+1 包								147.7/13 'FB' 7F	0.2 KG
		, ,,		湯	果菜汁<波蜜一日蔬男	42+1 縺									
水	鮮	鮮奶<養樂多>(125ml)	87+2 瓶		少44人	12·1 up	水	水果	396份						
果	奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	7 瓶		教職員退費		果								
	類別	(220111)	份量	類		份量	類別		份量	類別		份量			份量
菜單營養分析	规则	Λ ±π 4Π ±± 4×		全穀根莖類			规则						類別		
		全穀根莖類	5.8			5 2 3		全穀根莖類	4.1		全穀根莖類			全穀根莖類	4.9
		豆魚蛋肉類	1.4		豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類	1					豆魚蛋肉類	1.9
		油脂類	3		油脂類			油脂類	3.2		油脂類	3		油脂類	3.1
		蔬菜類	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: