桃園市東勢國小114學年度上學期 第 12 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		11月17日	星期一		11月18日		11月19日		星期三		11月20日		11月21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	五穀食	五穀米+	2 KG	糙爿						薏仁飯	小薏仁*	2 KG	糙爿	←飯	
主菜	蘿蔔燒肉	肉丁 <cas> 白蘿蔔(有機)(去皮)補助 紅蘿蔔大丁(QRC)+ 絞蒜頭</cas>	21 KG 16 KG 2 KG 0.2 KG	腐燒魚丁	魚丁(少冰)(CAS)<福國 豆腐(切小丁)(非基改) 辣豆瓣醬<十全>(640) 薑絲	26 KG 3 板 1 瓶 0.5 KG	土米滑蛋雞茸粥	玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿> 清雞肉細丁(CAS)<佳世福> 洗選蛋<東杰> 紅蘿蔔小丁(QRC)+ 毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	6 KG 2 KG 1 包	蒜泥白肉	肉片(CAS)<津谷> 高麗菜(QRC) 蒜泥	21 KG 10 KG 0.6 KG	宮保雞丁	蒜片 蒜花生 骨腿丁(CAS)<佳世福> 乾辣椒(切) 雞丁(CAS)<佳世福> 小黄瓜(QRC)<正暘>	0.2 KG 1 KG 3 KG 0.1 KG 23 KG 5 KG
副菜	炒四寶	馬鈴薯小丁+(QRC) 玉米粒(CAS)<嘉鹿> 紅蘿蔔小丁(QRC)+ 清雞肉細丁(CAS)<佳世福> 毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	13 KG 12 KG 2 KG 2 KG 1 包	什線	高麗菜(QRC)+ 寬粉<龍口滋味>(3K) 清雞肉細丁(CAS)<佳 紅蘿蔔絲(QRC)+ 乾蝦仁 絞蒜頭 乾香菇絲	12 KG 2包 2 KG 2 KG 0.2 KG 0.2 KG 0.2 KG	燴 滑 子 頭	大白菜(QRC)+ 紅蘿蔔絲(QRC)+ 木耳絲(QRC) 獅子頭(40g)(CAS)<津谷> 381+6	10 KG 2 KG 2 KG	什	大黃瓜(去皮)+(QRC)<正時金針菇(QRC) 杏鮑菇頭(QRC) 秀珍菇(QRC) 紅蘿蔔絲(QRC)+ 油豆片(切絲)(非基改)<津	8 KG 5 KG 3 KG 2 KG	銀芽三	線豆芽(QRC) 紅蘿蔔絲(QRC)+ 清雞絲(CAS)<佳世福> 韮菜(QRC)<地暘> 木耳絲(QRC)	23 KG 2 KG 2 KG 2 KG 1 KG
青菜	産 銷 履 歴 青 菜	包心白菜(產銷履歷) 紅蘿蔔絲(QRC)+ 薑絲	30 KG 2 KG 0.2 KG	白	小白菜(有機) 絞蒜頭	30 KG 0.2 KG				有機青江菜	青江菜(有機) 絞蒜頭	30 KG 0.2 KG	福	福山萵苣(有機) 絞蒜頭	30 KG 0.2 KG
湯品水果		小湯圓 二砂糖 桂圓干(600g) 白木耳 鮮奶<養樂多>(125ml) 優酪乳<養樂多>(125ml)	8 KG 6 KG 1 盒 0.3 KG 8+2 瓶 7 瓶	昆布湯	乾海帶(250g) 雞丁(CAS)<佳世福> 薑絲	2 包 2 KG 0.3 KG	芋泥包 水果	芋泥包<晶鈺>(65g) 水果	97+7 個 397份	維富玉米湯	白蘿蔔(QRC)(大丁) + 玉米條(切薄)(QRC)(非基 雞丁(CAS)<佳世福>	7 KG 5 KG 2 KG	牛	牛蒡(去皮)+(QRC)<正場雞丁(CAS)<佳世福>蔥 純豆奶(產銷履歷)<正原	2 KG 0.3 KG
菜單營養分析	類別	全穀根莖類 豆魚蛋肉類 油脂類 蔬菜類 乳品類 熱量(大卡)	份量 5.8 1.8 3 1.3 1 790	類 另	全穀根莖類 豆魚蛋肉類 油脂類 蔬菜類 水果類 熱量(大卡)	份量 5.1 2 3 1.1	類別	全穀根莖類 豆魚蛋肉類 油脂類 蔬菜類 水果類 熱量(大卡)	分量 5.8 1.6 3 0.4 1 731	類別	全穀根莖類 豆魚蛋肉類 油脂類 蔬菜類 水果類 熱量(大卡)	份量 4.6 1.9 3 1.9	類牙	全穀根莖類 豆魚蛋肉類 油脂類 蔬菜類 水果類 熱量(大卡)	份量 4.5 3 1.8

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長:

[◎]本菜單含有甲殼類、花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、亞硫酸鹽類等及其各類製品,不適合對其過敏體質者食用。