

桃園市東勢國小114學年度上學期 第 14 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

菜別	12月1日			12月2日			12月3日			12月4日			12月5日		
	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	麥片飯	麥片<福壽>*★	2 KG	糙米飯						紫米飯	紫糯米*★	2 KG	糙米飯		
主菜	義式香料雞丁	雞丁(CAS)<佳世福>	23 KG	骰子豬★	赤肉丁<桃園>	24 KG	鮮蔬炊飯	絞赤肉<桃園>	6 KG	醬燒魚丁★	鯰魚丁(去皮)(QRC)★	25 KG	和風雞丁	雞丁(CAS)<佳世福>	23 KG
		青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿>	6 包		豆干(四分)(非基改)<	8 KG		高麗菜(QRC)+	6 KG		豆腐(切小丁)(非基改)(3 板		高麗菜(QRC)+	5 KG
		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG		黑胡椒粒<老公仔標	1 罐		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	6 包		薑絲	0.6 KG		骨腿丁(CAS)<佳世福	3 KG
		義大利香料<小磨坊>(12	1 罐					毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	3 包		紅辣椒	0.1 KG		紅蘿蔔片(QRC)+	1 KG
		蕃茄丁<可果美>(2.55K)	1 桶					紅蘿蔔小丁(QRC)+	2 KG					醇米霖<穀盛>(500ml)	1 瓶
														白芝麻★	0.1 KG
副菜	豆卷白菜	大白菜(QRC)+	25 KG	炒三絲★	粗干絲(非基改)<津什	12 KG	紅燒什錦★	油豆腐(小三角)(非基改)	12 KG	沙茶粉絲煲	冬粉(龍品)<信全>	8 KG	枸杞南瓜	南瓜(QRC)<正場>	32 KG
		木耳絲(QRC)	2 KG		海帶絲<聯宏>	11 KG		杏鮑菇頭(QRC)	10 KG		高麗菜(QRC)+	6 KG		薑絲	0.3 KG
		豆皮卷(非基改)<久代>	2 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		海帶結<聯宏>	8 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG
		紅蘿蔔絲(QRC)+	1 KG		薑絲	0.3 KG		紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG		木耳絲(QRC)	1 KG		沙茶醬<牛頭牌>(3K)	1 桶
					紅辣椒	0.1 KG		薑片	0.2 KG						
								紅辣椒	0.1 KG						
青菜	產銷履歷青菜	青松菜(產銷履歷)	30 KG	有機小芥菜	小芥菜(有機)	30 KG				有機小白菜	小白菜(有機)	30 KG	有機白松菜	白松菜(有機)	30 KG
		薑絲	0.2 KG		薑絲	0.2 KG					薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG
湯品	綠豆薏仁湯★	二砂糖	6 KG	柴魚蘿蔔湯	白蘿蔔大丁+(QRC)	12 KG	田園蔬菜湯	大白菜(QRC)+	6 KG	蓮藕湯	蓮藕片(QRC)	13 KG	青菜豆腐湯★	小白菜(產銷履歷)	5 KG
		綠豆	5 KG		紅蘿蔔大丁(QRC)+	1 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		大骨(切)<桃園>	2 KG		豆腐(切小丁)(非基改)	2 板
		小薏仁★	2 KG		柴魚(300g)	1 包		大骨(切)<桃園>	2 KG					大骨(切)<桃園>	2 KG
					味噌<十全>(3K)	1 箱		金針菇(QRC)	2 KG						
水果	鮮奶★	鮮奶<養樂多>(125ml)★	390+2 瓶				水果	水果	398份						
		優酪乳<養樂多>(125ml)	7 瓶												
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	類別	份量	類別	份量	
	全穀根莖類	5.2	全穀根莖類	4.5	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	5.6	全穀根莖類	5.5					
	豆魚蛋肉類	1.9	豆魚蛋肉類	2.9	豆魚蛋肉類	0.8	豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類	1.9					
	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3					
	蔬菜類	1.7	蔬菜類	1.4	蔬菜類	1	蔬菜類	1	蔬菜類	1.1					
	乳品類	1	水果類		水果類	1	水果類		水果類						
熱量(大卡)	765	熱量(大卡)	703	熱量(大卡)	609	熱量(大卡)	717	熱量(大卡)	690						

設計:至芄企業有限公司

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。