

桃園市東勢國小114學年度上學期 第 15 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8日			星期一	12月9日			星期二	12月10日			星期三	12月11日			星期四	12月12日			星期五
	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	名稱	食材名稱	數量		
主食	五穀類	五穀米+★	1.7 KG	糙米飯							小米類	小米*★	2 KG	糙米飯						
主菜	蜜汁時蔬★	豆干(四分)(非基改)<津悅>	13 KG	咖哩雞丁	雞丁(CAS)<佳世福>	15 KG	什錦炒米粉	米粉	26 KG	麻油雞	雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG	黑胡椒豬柳	赤肉絲<桃園>	23 KG					
		馬鈴薯大丁+(QRC)	9 KG		地瓜大丁+(補助)	12 KG		高麗菜(QRC)+	7 KG		高麗菜(QRC)+	6 KG		洋蔥(QRC)+	8 KG					
		青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿>	4 包		骨腿丁(CAS)<佳世福>	2 KG		赤肉絲<桃園>	6 KG		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG					
		紅蘿蔔大丁(QRC)+	0.7 KG		洋蔥(進口)+	2 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	3 KG		麻油<燈燦>(450g)	1 瓶		黑胡椒醬<台塑>(2.9K)	1 桶					
		蜂蜜(700g)	0.7 瓶		咖哩粉<老公仔標>	1 盒		蕪菜(QRC)<旭陽>	3 KG		薑片	0.5 KG								
		少60人			紅蘿蔔大丁(QRC)+	1 KG		絞紅蔥頭	0.6 KG											
		加州葡萄	57+1					乾蝦仁	0.3 KG											
		100果汁	57+1					乾香菇絲	0.2 KG											
副菜	鮮菇蒸蛋★	洗選蛋<東杰>★	20 KG	大黃瓜炒鮮菇	大黃瓜(去皮)+(QRC)	17 KG	蔬菜關東煮★	白蘿蔔大丁+(QRC)	13 KG	麻婆豆腐★	豆腐(切小丁)(非基改)(	6 板	腐乳高麗菜	高麗菜(QRC)+	30 KG					
		年糕紙	18 張		紅蘿蔔片(QRC)+	1.4 KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>	10 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG		豆腐乳(甜酒)<江記>(	4 瓶					
		生香菇(QRC)	2.5 KG		生香菇(QRC)	1.4 KG		甜不辣條(QRC)<阿豐師>	6 KG		辣豆瓣醬<十全>(640g)	1 瓶		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG					
					赤肉片<桃園>	1.4 KG		紅蘿蔔大丁(QRC)+	3 KG		蔥	0.5 KG		絞蒜頭	0.2 KG					
青菜	產銷履歷青菜	小白菜(產銷履歷)	25 KG	有機福山窩苣	福山萵苣(有機)	20 KG				有機黑葉白菜	黑葉白菜(有機)	30 KG	有機廣島菜	廣島菜(有機)	30 KG					
		薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG					絞蒜頭	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG					
湯品	燒仙草	二砂糖	5 KG	酸菜肉絲湯	酸菜心(切)	5.4 KG	同麗菜味噌湯★	高麗菜(QRC)+	3 KG	玉米蛋花湯★	洗選蛋<東杰>★	6 KG	青木瓜湯	青木瓜(去皮)+(QRC)<	13 KG					
		仙草原汁<津悅>(5K)	4 包		赤肉絲<桃園>	2 KG		洋蔥(進口)+	2 KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	5 包		大骨(切)<桃園>	2 KG					
		長粉圓<尚旺>	2.5 KG		薑絲	0.2 KG		豆腐(切小丁)(非基改)(大												

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。