

菜別	9月20日			9月21日			9月22日			9月23日			9月24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	麥片<福壽>*		糙米飯		
主菜	中秋連假			中秋連假			茄汁螺旋麵	蕃茄醬<可果美>(3330g)		椒麻豆包			咕咾素肉	蕃茄醬<可果美>(3330g)	
					螺旋麵(三色)(500g)			檸檬汁(濃縮)(960c.c)			素肉丁	1KG			
					洋蔥(進口)+			花椒粒<飛馬>(12g)			甜鳳梨角<飯友>(3035g)				
					三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>			生豆包	15片		小黃瓜(QRC)<正暘>				
					素火腿	1條									
					油豆片	0.6KG									
副菜							茶葉蛋	純紅茶(60g x 10小包)<尚旺>		枸杞南瓜	薑絲		家常豆腐	紅蘿蔔片(QRC)	
					洗選蛋<東杰>			南瓜			木耳絲(QRC)				
					滷包(大)(10個)<老公仔標>			枸杞			油豆腐丁(非基改)<津悅>				
											脆筍片<品碩豐>				
青菜									機小松	薑絲	0.1KG	機青松	青松菜(有機)		
								小松菜(有機)							
湯品							玉米濃湯	安佳奶油(454g)		田園蔬菜湯	紅蘿蔔絲(QRC)		紫菜蛋花湯	薑絲	
								紅蘿蔔小丁(QRC)			素羊肉	0.3KG		洗選蛋	0.3KG
								馬鈴薯小丁(進口)+			高麗菜(進口)+			紫菜(100g)	
								素火腿	共用		金針菇(QRC)				
								洗選蛋<東杰>			玉米粒(CAS)(1K)<富士鮮品>				
								玉米粒(CAS)<富士鮮品>							
水果						水果	水果				393人			393人	
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		全穀根莖類		全穀根莖類	4.3	全穀根莖類	5.4	全穀根莖類	4.5					
	豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類	1.7	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2.8					
	油脂類		油脂類		油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3.2					
	蔬菜類		蔬菜類		蔬菜類	0.4	蔬菜類	1.1	蔬菜類	1.3					
	乳品類		乳品類		水果類	1	水果類		水果類						
熱量(大卡)	0	熱量(大卡)	0	熱量(大卡)	634	熱量(大卡)	691	熱量(大卡)	702						

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: