桃園市東勢國小110學年度上學期 第 18 週 學生午餐食譜設計表 人數:391+15人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

										一个 化后 6 1		1 1/2/1	固		
菜 別		12月27日	星期一	12月28日		星期二	星期二 12月29日		星期三	12月30日		星期四	12月31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
主食	五穀飽	五穀米 +	2KG	糙米飽						燕麥	燕麥*	2KG			
主菜		紅辣椒	0.1KG		馬鈴薯大丁(進口)+	12KG	j	絞紅蔥頭	1KG		魷魚排(80g)(CAS)<源鴻億	391片			
		豆豉(100g)	3包	馬	赤肉丁(小)<桃園>	24.5KG		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG	禾			元		
	豆.	油豆腐丁(非基改)<	25KG		絞蒜頭	0.3KG		油麵(白)	60KG						
	鼓油	青椒(QRC)<義庄>	5KG	鈴薯				赤肉絲<桃園>	8KG				旦		
	油 豆			養燒				乾蝦仁	0.3KG				補		
	腐			肉				綠豆芽(QRC)	10KG				假		
	//2			1. 0				韮菜(QRC)	1KG						
								乾香菇絲	0.2KG						
副菜		枸杞 洗選蛋<東杰>	0.3KG	ाहोत ं	芝麻醬(350g)	2瓶		紅蘿蔔絲(QRC)	2KG		大白菜(QRC)+	25KG			
	枸		25KG	麻醬	紅蘿蔔絲(QRC)	1KG	燴	青江菜(QRC)<義庄>	10KG	佛跳牆	絞紅蔥頭	0.6KG			
	杞			超如	木耳絲(QRC)	1KG	滑	金針菇(QRC)	10KG		芋頭塊<嘉鹿>	6KG			
	蒸			意	高麗菜(QRC)+	15KG	姑	赤肉絲<大安>	3KG		赤肉絲<桃園>	3KG			
	蛋			菜	油豆片(切絲)(非基改)<	10KG		鮑魚菇(0.6K)(QRC)	6包		乾蝦仁	0.2KG			
				ALEXE !	小黄瓜(QRC)<義庄>	3KG		秀珍菇(QRC)	3KG		乾香菇絲	0.2KG			
青 菜	へ 産	薑絲	0.2KG).2KG / (). 山	絞蒜頭	0.2KG				/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	薑絲	0.2KG			
	仝出	油菜(產銷履歷)	33KG	日扣	山茼蒿(有機)	33KG				\(\frac{\partial}{\partial}\)	小白菜(有機)	33KG			
湯品	, U	黑粉圓<尚旺>	6KG	蕃	蔥	0.3KG	瓜鮮菇	蔥	0.3KG		薑絲	0.3KG			
		地瓜(去皮) +	9KG	茄	牛蕃茄	5KG		大黃瓜(去皮)+	13KG		木耳絲(QRC)	3KG			
		黑糖(紅糖)(450g)<寶	6包	蛋	洗選蛋<東杰>	8KG		杏鮑菇頭(QRC)	3KG		赤肉絲<桃園>	3KG			
	圓			花							金針	0.6KG			
	湯			湯			湯								
水	鮮	優酪乳<養樂多>(12	2瓶			398人	水	水果	406+1份			393人			
果	奶	鮮奶<養樂多>(125n	406瓶				果								
菜單營養分析	類別	A which I but which shows		類別	A		類別	A shift first shows these		類別		份量			
	全穀根莖類		5.5	全穀根莖類		4.8		全穀根莖類	5.8	全穀根莖類		4.7			
		豆魚蛋肉類	2.2		豆魚蛋肉類	2.4		豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類		2.4			
	油脂類		2.8	油脂類		3.1		油脂類	3.3		油脂類	3.2			
	蔬菜類		0.9		蔬菜類	1.4		蔬菜類		-	蔬菜類	1.5			
	乳品類		1	乳品類		504		水果類	1		水果類	504			
	熱量(大卡)		759	759 熱量(大卡)		691 熱量(大卡)		765		熱量(大卡)	691				

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: