桃園市東勢國小112學年度下學期 第 20 週 學生午餐食譜設計表 人數:413+19人

★本校膳食一律使用國;

菜	1月8日		星期一	1月9日		星期二	1月10日		星期三	1月11日		星期四	
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
主食	小米食小米*		2 KG	PKG 糙米飯						麥片飽	麥片<福壽>*	2 KG	糙 米飯
主菜	鐵板豆腐	蔥	0.6 KG		紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG	茶肉絲	赤肉絲<桃園>	8 KG		薑片	0.5 KG	香酥
		紅蘿蔔片(QRC)+	2 KG	蘿蔔燒肉	白蘿蔔大丁+(QRC)	10 KG		沙茶醬<牛頭牌>(3K)	1 桶	麻	骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG	
		油豆腐丁(非基改)<津悅>	27 KG		赤肉丁<桃園>	24.5 KG		洋蔥(QRC)+	5 KG		高麗菜(QRC)+	8 KG	
		脆筍片<品碩豐>	3 包		絞蒜頭	0.2 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	雞	麻油<燈燦>(450g)	1 瓶	- 塊 │
		西芹(QRC)	3 KG				飯	菠菜(產銷履歷)	8 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	24 KG	
副菜	洋蔥	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	銀 芽 三	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	客 家 -	蔥	1 KG		薑絲	0.3 KG	
		洗選蛋<東杰>	15 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		紅辣椒	0.2 KG	金	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	流
		洋蔥(QRC)+	15 KG		綠豆芽(QRC)	26 KG		豆干片(非基改)<津悅>	20 KG	菇	木耳絲(QRC)	2 KG	婆
	炒				韮菜(QRC)	2 KG		赤肉絲<桃園>	3 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG	
	蛋			絲				乾魷魚絲	1 KG	錦	金針菇(QRC)	28 KG	1
				i				西芹(QRC)	8 KG				
青菜	(※	薑絲	0.2 KG		絞蒜頭	0.2 KG				機小	薑絲	0.2 KG	機
	產銷	黑葉白菜(產銷履歷)	32 KG		蘿蔓萵苣(有機)	32 KG				白	小白菜(有機)	32 KG	
湯品	綠豆麥片湯	二砂糖	6 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	蘿蔔貢丸湯	蔥	0.3 KG		紅蘿蔔小丁(QRC)+	1 KG	
		綠豆	6 KG		木耳絲(QRC)	1 KG		白蘿蔔(去皮)+(QRC)	10 KG		洗選蛋<東杰>	6 KG	
		麥片<福壽>	2 KG		赤肉絲<桃園>	1 KG		貢丸(大)<福茂>(台灣)	3 KG		玉米粒(QRC)<山內>	6 KG	
				酸辣	金針菇(QRC)	2 KG				米蛋花湯			羅
				冷湯	洗選蛋<東杰>	3 KG							湯
					豆腐(非基改)(大板)(舒	1 板							
					烏酢<穀盛>(5L)	1 桶							
					脆筍絲<品碩豐>	2包							
水果	優酪	優酪乳<養樂多>(125ml)	429+2 瓶				水	水果	432份				豆
	乳	鮮奶<養樂多>(125ml)	3 瓶				果						奶
菜單營養分	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別
		全穀根莖類	5.2		全穀根莖類	4.8		全穀根莖類	4.5		全穀根莖類	4.9	
	豆魚蛋肉類		1.4		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類		2	<u> </u>
	油脂類		3.1		油脂類	3.1	油脂類		3	油脂類		3	
	蔬菜類 乳品類		1.3			1.9		蔬菜類	0.8	蔬菜類		1.7	
析	新量(大卡)		1 722	水果類 熱量(大卡)		673	水果類 熱量(大卡)		688	水果類 熱量(大卡)		671	
			122		(不下)里然	0/3		 然里(八下)	088		然里(八下)	0/1	1

產豬、牛肉

星期五
數量
0.5 KG
2 KG
1 瓶
7 板
0.2 KG
32 KG
3 KG
1 KG
2 KG
5 KG
2 KG
429
份量
4.6
3.5
3
0.9
740
742