

桃園市東勢國小112學年度下學期 第 2 週 學生午餐食譜設計表 人數:415+21人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

菜別	2月19日		星期一	2月20日		星期二	2月21日		星期三	2月22日		星期四	2月23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	小米飯	小米*	2 KG	糙米飯						地瓜飯	黃地瓜(產銷履歷)	6 KG	糙米飯		
主菜	蠔油鮮菇黑豆干	蔥	0.6 KG	滑蛋親子丼	紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG	什錦炒麵	絞紅蔥頭	1 KG	砂鍋魚丁	大白菜(QRC)+	5 KG	沙嗲豬柳	沙茶醬<牛頭牌>(737g)	1 罐
		紅蘿蔔片(QRC)+	2 KG		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG		沙茶醬<牛頭牌>(3K)	1 桶		咖哩粉<老公仔標>(262	1 罐
		杏鮑菇頭(QRC)	12 KG		洗選蛋<東杰>	4 KG		油麵(白)	65 KG		凍豆腐(非基改)<津悅>	8 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG
		大溪黑豆干(切9丁)(非基改)	21 KG		雞丁(CAS)<佳世福>	24.5 KG		赤肉絲<桃園>	8 KG		魚丁(少冰)(CAS)<福國>	25 KG		赤肉絲<桃園>	24 KG
					洋蔥(QRC)+	3 KG		乾蝦仁	0.3 KG		薑絲	0.2KG		洋蔥(QRC)+	10 KG
								綠豆芽(QRC)	12 KG					蔥	0.6 KG
								乾香菇絲	0.2 KG						
								韭菜(QRC)	2 KG						
副菜	洋蔥炒蛋	紅蘿蔔絲(QRC)+	3 KG	金菇什錦	薑絲	0.3 KG	蔬菜關東煮	紅蘿蔔大丁(QRC)+	3 KG	五福臨門	紅蘿蔔小丁(QRC)+	2 KG	豆卷白菜	大白菜(QRC)+	32 KG
		洗選蛋<東杰>	15 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	3 KG		白蘿蔔大丁+(QRC)	10 KG		絞赤肉<桃園>	2 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	2 KG
		洋蔥(QRC)+	15 KG		木耳絲(QRC)	2 KG		高麗菜(QRC)+	8 KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	15 KG		木耳絲(QRC)	2 KG
					赤肉絲<桃園>	2 KG		油豆腐丁(非基改)<津悅>	10 KG		毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	2 包		豆皮卷(非基改)<久代>	2.4 KG
					金針菇(QRC)	28 KG		虱目魚甜不辣條(產銷)	6 KG		馬鈴薯小丁+(QRC)	12 KG			
青菜	(產銷)	薑絲	0.2 KG	機味美	絞蒜頭	0.2 KG				機山菠	絞蒜頭	0.2 KG	機青松	絞蒜頭	0.2 KG
		黑葉白菜(產銷履歷)	32 KG		味美菜(有機)	32 KG					山菠菜(有機)	32 KG		青松菜(有機)	32 KG
湯品	紅豆紫米湯	二砂糖	6 KG	燕菁豚骨湯	大骨(切)<桃園>	2 KG	蓮藕豚骨湯	大骨(切)<桃園>	2 KG	黃豆芽肉絲湯☆	紅蘿蔔絲(QRC)+	1 KG	蕃茄蛋花湯	蔥	0.6 KG
		紫糯米	3 KG		大頭菜(去皮)(QRC)+	14 KG		蓮藕片(QRC)+	14 KG		赤肉絲<桃園>	2 KG		洗選蛋<東杰>	7 KG
		紅豆(1K)<產銷履歷>	4 包								黃豆芽(非基改)(QRC)	10 KG		牛蕃茄(QRC)<正暘>	6 KG
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	2 瓶				水果	水果	433份						
		鮮奶<養樂多>(125ml)	431 +2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
	全穀根莖類		5.2	全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		4.2	全穀根莖類		5.3	全穀根莖類		4.7
	豆魚蛋肉類		1.8	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		0.8	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.1
	油脂類		3	油脂類		3.1	油脂類		3	油脂類		3.1	油脂類		3
	蔬菜類		1.5	蔬菜類		2	蔬菜類		0.7	蔬菜類		1.2	蔬菜類		0.9
	乳品類		1	水果類			水果類		1	水果類			水果類		
		熱量(大卡)	753			熱量(大卡)	669			熱量(大卡)	567			熱量(大卡)	644

執行秘書：

校長：