桃園市東勢國小112學年度下學期 第8週(素) 學生午餐食譜設計表 人數:414+20人

★本校膳食一律使用國

菜別	4月1日		星期一	4月2日		星期二	4月3日		星期三	4月4日		星期四	
	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	五穀飯	五穀米+		糙米飯									
主菜	醬爆黑豆干	甜麵醬<十全>		春川炒素雞		卡啦腿肉漢堡	漢堡包						
		大溪黑豆干(切9丁)(非基改)<津悅>					小黃瓜(QRC)<正暘>						
		小黃瓜(QRC)<正暘>			高麗菜			牛蕃茄(QRC)<正暘>					
		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)+			素雞丁		1.2KG	番茄醬					
					韓國年糕條<中華>(500g)								
副菜	洋蔥炒蛋	洗選蛋<東杰>		麻婆豆腐		地瓜條							
		洋蔥(QRC)+					地瓜條(產銷履歷)(3K)						
		紅蘿蔔絲(產銷履歷)+			豆腐(切小丁)非基改(大板)(鋪袋)								
青菜	(產銷)	薑絲		機小白	薑絲	0.3KG	加菜	卡啦脆皮雞排<大成>(20入)	21.2包				
		青菜(產銷履歷)			青菜(有機)<大藝>			素雞排(大)	20份				
湯品	魷魚羹湯	大白菜(QRC)+		玉米蘿蔔湯	白蘿蔔(去皮)+(QRC)		珍珠奶茶	奶粉<克寧>(2.2K)					
		木耳絲(QRC)			素羊肉	0.3KG		二砂糖					
		脆筍絲<品碩豐>			玉米條(切薄)(QRC)(非基改)			黑粉圓<尚旺>					
		魷魚煨(CAS)<源鴻億>						純紅茶(60g x 10小包)<尚旺>					
		紅蘿蔔絲(產銷履歷)+											
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	4瓶				水果	水果	434份				
		鮮奶<養樂多>(125ml)	430+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	類別	份量	類別
	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	5	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	4.5					
	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類	1.9	豆魚蛋肉類	2.3					
	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3					
	蔬菜類	1.6	蔬菜類	1	蔬菜類	0.5	蔬菜類	1.3					
	乳品類	1	水果類		水果類	1	水果類						
熱量(大卡)	735	熱量(大卡)	675	熱量(大卡)	679	熱量(大卡)	655						

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: