

桃園市東勢國小108學年度下學期 第15週 學生午餐食譜設計表

人數:410+13人

類別	6月1日			星期一	6月2日			星期二	6月3日			星期三	6月4日			星期四	6月5日			星期五
	名稱	食材名稱	數量(412人)	名稱	食材名稱	數量(415人)	名稱	食材名稱	數量(412人)	名稱	食材名稱	數量(411人)	名稱	食材名稱	數量(412人)					
主食	紫米飯	紫糯米*	2KG	糙米飯						五穀飯	五穀米 +	2KG	糙米飯							
	冬瓜燒雞	薑片	0.3KG	蘿蔔燒肉	紅蘿蔔大丁	2KG	滷肉飯	絞紅蔥頭	1KG	香酥柳葉魚	調理柳葉魚<福國>		照燒雞丁	紅蘿蔔片	3KG					
		冬瓜(青皮)(去皮)	12KG		白蘿蔔(去皮) +	13KG		絞赤肉<桃園>	15KG		411*2	洋蔥+		6KG						
		雞丁(CAS)-<上德>	23KG		赤肉丁<桃園>	25.5KG		洋蔥+	10KG		雞丁(CAS)-<上德>	23KG								
		骨腿丁(CAS)<超秦>	4KG		絞蒜頭	0.3KG		豆干丁(非基改)<津悅	10KG		照燒醬(日式)<穀盛>	1桶								
											骨腿丁(CAS)<超秦>	4KG								
副菜	培根炒洋蔥	安佳奶油(454g)	1條	五寶鮮蔬	紅蘿蔔絲	3KG	炒青菜		起司洋芋	紅蘿蔔大丁	3KG	長豆肉絲	赤肉絲<桃園>	3KG						
		培根<立大>	3KG		秀珍菇	2KG		馬鈴薯大丁+		30KG	絞蒜頭		0.3KG							
		洋蔥+	35KG		木耳絲	1KG		培根<立大>		2KG	長豆		30KG							
					青江菜	25KG		乳酪絲(起司絲)(1K)		1包										
					杏鮑菇頭	3KG														
青菜	(產銷)	薑絲	0.3KG	荷葉	絞蒜頭	0.3KG		機小松	絞蒜頭	0.3KG	機千寶	絞蒜頭	0.3KG							
		青江菜(產銷履歷)	34KG		荷葉白菜(有機)	34KG			小松菜(有機)	34KG		千寶菜(有機)	34KG							
湯品	綠豆粉圓湯	糖	5KG	豆腐味噌湯	蔥	0.6KG	肉羹湯	紅蘿蔔絲	2KG	青木瓜湯	青木瓜(去皮) +	18KG	玉米蛋花湯	紅蘿蔔小丁	1KG					
		黑粉圓<尚旺>	3KG		豆腐(非基改)(大板)<津	4板		木耳絲	2KG		大骨(切)<桃園>	2KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	8KG					
		綠豆	7KG		味噌<十全>(3K)	1箱		柴魚(300g)	1包		枸杞	0.1KG		洗選蛋<東杰>	8KG					
								肉羹(手工)	7KG											
								脆筍絲<品碩豐>	2包											
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	4瓶			428份	水果	水果	423份			422份			424份					
		鮮奶<養樂多>(125ml)	420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								
	五穀根莖類			5.9	五穀根莖類			5.2	五穀根莖類			4.5	五穀根莖類			5.2	五穀根莖類			4.7
	豆魚蛋肉類			1.8	豆魚蛋肉類			2.3	豆魚蛋肉類			2.1	豆魚蛋肉類			2.1	豆魚蛋肉類			2.1
	油脂類			2.4	油脂類			2.8	油脂類			3.1	油脂類			3.3	油脂類			3
	蔬菜類			1.9	蔬菜類			2	蔬菜類			1.2	蔬菜類			1.3	蔬菜類			1.7
	乳品類			1	水果類				水果類			1	水果類				水果類			
	熱量(大卡)			785	熱量(大卡)			713	熱量(大卡)			702	熱量(大卡)			703	熱量(大卡)			664

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: