## 桃園市東勢國小109學年度下學期 第 3 週 學生午餐食譜設計表 人數:391+13人

## ★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

菜別	3月15日		星期一		3月16日	星期二	二 3月17日		星期三	期三 3月18日		星期四		3月19日	星期五
	名稱	食材名稱	數量	名稱	名稱 食材名稱		名稱 食材名稱		數量	名稱	食材名稱	數量	名稱 1	食材名稱	數量
主食	麥片飢	麥片<福壽>*		糙米飽	坂					紅扁	紅扁豆*		糙米飯		
主菜	芙蓉炒蛋				紅蘿蔔絲<產銷履歷>			紅蘿蔔絲<產銷履歷>		† †	紅蘿蔔大丁<產銷履歷	>		小黄瓜	
		三色粒	0.5KG	韓	韓式年糕	2包		油豆片	0.6KG		馬鈴薯大丁(QRC)+		咕噜	蕃茄醬<可果美>(3330g	g)
		洗選蛋	12個		白芝麻									生豆包	13片
				式	黄豆芽(非基改)		素   一   飯   -	高麗菜(QRC) +<正暘>			油豆腐丁	1KG		洋蔥(QRC)+	
				年	韓式辣椒醬(1K)			黑胡椒粒<老公仔標>(	345g)					甜鳳梨角<飯友>(3035g	g)
				糕											
副菜		西芹(QRC)		口						1 H	薑絲		香菇	大白菜(QRC)+<正暘>	
	燴	紅蘿蔔絲<產銷履歷>			豆干片(非基改)<津悅>	T	蕃茄炒蛋	牛蕃茄			海帶根<聯宏>			紅蘿蔔絲<產銷履歷>	
	=	秀珍菇(QRC)		鍋				洗選蛋<東杰>							
	菇	金針菇(QRC)		干片	高麗菜(QRC) +<正暘>			蕃茄丁<可果美>(2.55)	()					乾香菇絲	
		杏鮑菇頭(QRC)			辣豆瓣醬<十全>(640g)		蛋								
	. leals						_			-					
青	炒 青	薑絲		有機	薑絲	0.3KG	1			有機	a broke t to		有機		
菜	月	黑葉白菜(產銷履歷)		拉	青松菜(有機)					1755	山茼蒿(有機)		/英	優愛菜(有機)	
湯品	四	糖		黄			金	紅蘿蔔絲<產銷履歷>		酸菜 素 肚 湯	酸菜心(切)		蕪菁豚骨湯	素羊肉	0.3KG
	喜	長粉圓<尚旺>		瓜	大黄瓜(去皮)+		錦湯	木耳絲(QRC)			<b>薑</b> 絲			大頭菜(去皮) +	
	甜	綠豆		鮮菇	秀珍菇(QRC)			素肉絲	0.1KG		素肚	0.3KG			
	湯	花豆		湯	金針菇(QRC)			金針菇(QRC)							
	愛	麥片<福壽> 優酪乳<養樂多>(125ml				396人		水果	404+1份			393人			393人
水果	西各	変略孔<食業多>(125ml)  鮮奶<養樂多>(125ml)	)	1		390人	水果	小米	404+17万	1		393人	1		393人
	類別	<b>計別へ食未多ス(1231111)</b>	份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量
菜單營養分析	794/J13	全穀根莖類	5.3	204/1/1	全穀根莖類	5.2	704 W.1	全穀根莖類	4.5	×××	全穀根莖類	<b>₩ 4.</b> 8	XXXVII	全穀根莖類	4.5
		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	3.1			2	豆魚蛋肉類		2.1		豆魚蛋肉類	2
		油脂類	2.6	油脂類		2.7	 油脂類		3	油脂類		3.1		油脂類	3.1
		蔬菜類	1.6		蔬菜類	1.7	<u> </u>	蔬菜類	1.2		蔬菜類	1.7		蔬菜類	2.2
	乳品類		1	水果類		,	水果類		1	水果類			水果類		0.2
	熱量(大卡)		759	熱量(大卡)		761		熱量(大卡)	690		熱量(大卡)	676		熱量(大卡)	672

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: