桃園市東勢國小110學年度上學期 第 3 週 學生午餐食譜設計表 人數:391+14人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

										一个 个格像一件使用			凶		
菜別	9月13日		星期一	9月14日		星期二		9月15日	星期三		9月16日	星期四		9月17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	燕麥飥	燕麥*		糙米食	反					紅扁	紅扁豆*		糙米食	反	
主菜	宮						0.6KG 咖哩粉<老公仔標>(600g) 可 百夏豆腐 洗選蛋<東杰> 少 飯 三色粒(CAS)(1K)<富士鮪	g)		胡椒鹽<老公仔標>(600g)			紅蘿蔔絲(QRC)		
		硬花生	0.1KG		皮絲	0.6KG					素魚排	14份	韓式	生豆包	14片
		豆干	1KG					百頁豆腐	0.6KG	酥 素					
		乾辣椒(切)			梅干菜<駿泰>(3K)			洗選蛋<東杰>						韓式辣椒醬(1K)	
								三色粒(CAS)(1K)<富士約	鮮品>					高麗菜	
副菜		大白菜(進口)+			紅蘿蔔大丁(QRC)					韓式造型年糕	紅蘿蔔絲(QRC)		芝麻海帶根	薑絲	
	豆卷白菜	紅蘿蔔絲(QRC)		起	馬鈴薯大丁(QRC)+		銀芽三絲	紅蘿蔔絲(QRC)						海帶根<聯宏>	
		豆皮卷(非基改)		司				油豆片切絲	0.3KG		高麗菜(進口)+			白芝麻	
				洋	乳酪絲(起司絲)(1K)			綠豆芽							
				芋							韓式泡菜(素)<中港興>(1K)	1包			
					E-VIW						韓國造型年糕<中華>(500g))			
青	(産	薑絲		· 機 · 空	薑絲	0.2KG				機青			黑		
菜	鉛	青菜(產銷履歷)		工	空心菜(有機)					汀	青江菜(有機)		葉	黑葉白菜(有機)	
湯品	地	老薑片		薑	薑絲		紫			青			榨	蔥	
	瓜	二砂糖		絲	紅蘿蔔絲(QRC)		菜	洗選蛋<東杰>		菜	豆腐(非基改)(大板)<津悅>		菜	油豆片	0.2KG
		芋圓<賞味佳>(0.6K)		菇	白精靈菇(QRC)		蛋	紫菜(100g)		豆	小白菜(QRC)		豆	榨菜絲<品碩豐>	
	圓湯	地瓜(去皮) +		菇湯	金針菇(QRC)		花湯			腐湯			皮湯		
				1993						1993			1993		
水	1愛 酪	優酪乳<養樂多>(125				396人	水	水果	406+1份			392人			392人
果	到	鮮奶<養樂多>(125ml	1瓶				果								
菜單營養分析	類別		份量 5.3	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量
		全穀根莖類		全穀根莖類		5.4	全穀根莖類		4.4	全穀根莖類		5.3	全穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		1.9		豆魚蛋肉類	1.7		豆魚蛋肉類	1.6		豆魚蛋肉類	2.3		豆魚蛋肉類	2
	油脂類		3.2 1.7		油脂類	3	油脂類		3	油脂類		3		油脂類	3.2
		蔬菜類			蔬菜類	1.5		蔬菜類	1		蔬菜類	1.5		蔬菜類	1.8
	乳品類		1	水果類				水果類	1	水果類				水果類	
	熱量(大卡)		781	熱量(大卡)		678		熱量(大卡)	648		熱量(大卡)	716	<u></u>	熱量(大卡)	654

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: