桃園市東勢國小110學年度上學期 第 8 週 學生午餐食譜設計表 人數:390+15人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

						•					一个 化后 R 1				
菜 別		10月18日	星期一		10月19日	星期二		10月20日	星期三	10月21日		星期四	10月22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	玉米的	玉米粒(CAS)(1K)<	富士鮮品>	糙米的	扳					紅扁豆紅扁豆*			糙米飯		
主菜		紅蘿蔔大丁(QRC)		三 不 麵 - 腸 -	薑片	0.1KG		紅蘿蔔絲(QRC)		排	素魚排	15份		素沙茶醬	1罐
	土豆鮮	馬鈴薯大丁(進口)+	-		麵腸		什	木耳絲(QRC)					245	豆干片	1.2KG
		杏鮑菇頭(QRC)			麻油<燈燦>(450g)		_ =	生豆包	0.6KG				沙 茶	芹菜	0.3KG
		青花菜(CAS)			生香菇	0.6KG		洋蔥(進口)+					豆		
	菇				九層塔	0.1KG		綠豆芽(QRC)					干		
	<i></i>						麵	小烏龍麵							
							<u> </u>								
副菜	蕃茄			麻	芝麻醬(350g)		紅燒什錦	薑片		- 螞蟻上樹	紅蘿蔔絲(QRC)		鳳	薑絲	
		牛蕃茄			紅蘿蔔絲(QRC)			紅辣椒						木耳絲(QRC)	
		洗選蛋<東杰>		醬	木耳絲(QRC)			紅蘿蔔大丁(QRC)			and the state of t				
	炒	蕃茄丁<可美特>(2.	55K)	如	高麗菜			海帶結<聯宏>			高麗菜(QRC)+			甜鳳梨角	
	蛋			意菜	油豆片切絲			油豆腐(小三角)			辣豆瓣醬<十全>(640g)				
				*	小黄瓜(QRC)<正暘>			白蘿蔔(去皮)+(進口)			乾香菇絲				
		±=1,4		煖	#/w	0.017.0					冬粉(龍品)<信全>				
青菜	產	薑絲 莧菜(產銷履歷)		Ш	薑絲	0.2KG				青	青松菜(有機)		小	小白菜(有機)	
湯品	紅豆	見来(<u>医</u> 朝腹腔) 二砂糖		酸辣湯	山菠菜(有機) 木耳絲(QRC)		玉米蛋花湯	紅蘿蔔小丁(QRC)		- - - - - - - - - - - - - -	月松米(月焼)		金 針 湯	小日来(有機) 薑絲	
		紅豆			小 中 綜 (QRC)			洗選蛋<東杰>			大黄瓜(去皮)+			金針菇	
		小湯圓			金針菇			元選重<来∴> 玉米粒(CAS)(1K)<富□	上鮮.只、		<u> </u>			素肉絲	0.1KG
		小勿恩			洗選蛋<東杰>			工小型(CAS)(IN)公晶_			万岁如(QKC)			金針	0.1KU
	湯				豆腐(非基改)(大板)<津	<u> </u>								平下	
	圓				烏酢<穀盛>(5L)	- 174-									
				1	脆筍絲<品碩豐>										
					紅蘿蔔絲										
水	鮮	優酪乳<養樂多>(12	25ml)		INTERNATIONAL	397人	水	水果	405+1份			392人			392人
果	奶	鮮奶<養樂多>(125m					果	7.11				, -			, ,
菜單營養分析	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別	<u>.</u>	份量
		全穀根莖類	6.1		全穀根莖類	4.5		全穀根莖類	4.2		全穀根莖類	5		全穀根莖類	4.6
		豆魚蛋肉類	1	豆魚蛋肉類		3	豆魚蛋肉類		1.5	豆魚蛋肉類		2		豆魚蛋肉類	2
		油脂類	3		油脂類			油脂類		油脂類		3		油脂類	3
		蔬菜類	1.2		蔬菜類	1.5		蔬菜類	1.3		蔬菜類	1.4		蔬菜類	1.5
		乳品類		乳品類				水果類		水果類				水果類	0.5
	熱量(大卡)		727	熱量(大卡)		717		熱量(大卡)	634		熱量(大卡)	670		熱量(大卡)	675

設計:食譜審查委員

執行秘書:

校長: