桃園市東勢國小112學年度下學期 第 9 週 學生午餐食譜設計表 人數:411+19人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

										人个人后以		一件			
菜		10月23日	星期一		10月24日	星期二	10月25日		星期三	10月26日		星期四		10月27日	星期五
別	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	燕麥鼠燕麥*		糙 米食		· 反					麥片飢麥片<福壽>*			糙米飯	Ţ	
					大白菜(QRC)+	3 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+			紅蘿蔔大丁(QRC)+		貴婦婦	紅蘿蔔大丁(QRC)+	
				1	素沙茶醬	1罐		木耳絲(QRC)		冬瓜燒油豆腐	冬瓜(青皮)(去皮)(QRC)				
	春			砂	凍豆腐(非基改)<津悅>	1包	什錦素	油豆片切絲	0.6KG		油豆腐丁	1.2 KG		蕃茄醬<可果美>(快餐戶	用)(3.15K)
主) 	韓國年糕條<中華>(5	00g)	鍋	鴻喜菇			金針菇(QRC)						素雞丁	1.2KG
菜	炒豆	韓式辣椒醬(500g)		豆	杏鮑菇頭	0.6KG	差	洗選蛋<東杰>						小黃瓜(QRC)<正暘>	
	包	杏鮑菇頭	0.3KG	腐			飯	青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿>							
		生豆包	19片	1											
				1											
副菜	紅蔘炒蛋				紅蘿蔔大丁(QRC)+			薑絲		玉米燒海茸	薑絲		蒼蠅頭	紅辣椒	
		紅蘿蔔絲(QRC)+		蘿	素黑輪	0.6 KG	豆干炒黃豆芽	紅蘿蔔絲(QRC)+			海茸<聯宏>			素絞肉	0.1 KG
		洗選蛋<東杰>		蔔	白蘿蔔(進口)(去皮)+			豆干片(非基改)<津悅>			玉米粒(CAS)<嘉鹿>			豆豉(600g)	
				焼黑				木耳絲(QRC)						豆干丁(非基改)<津悅>	
				輪				黃豆芽(非基改)(QRC)						芹菜	0.3 KG
				1											
青	~ 玄	薑絲		機	薑絲	0.3 KG	G			ן /ו\ I	薑絲		機 - 小 - 松		
菜	產銷	莧菜(產銷履歷)		青松	青松菜(有機)<大蕓>						小白菜(有機)<大蕓>			小松菜(有機)<大蕓>	
	紅	二砂糖		10	薑片		南瓜濃湯 G	安佳奶油(454g)		紫菜蛋花湯				素羊肉	0.3KG
, e	豆紫米湯	紫糯米		香	金針菇(QRC)						洗選蛋<東杰>			大黃瓜(去皮)+(QRC)<正	暘>
湯品		紅豆(QRC)		菇雞	生香菇(QRC)			南瓜(QRC)<正暘>			紫菜(100g)				
нн				湯	皮絲	0.3KG		馬鈴薯大丁(進口)+							
				1	枸杞										
水果	慢 酪	優酪乳<養樂多>(125	iml)				水	水果	432份						
	1 乳	鮮奶<養樂多>(125ml	奶<養樂多>(125ml)				果						•		
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
		全穀根莖類	5.6		全穀根莖類	5		全穀根莖類	4.7		全穀根莖類	4.7	全穀根莖類		4.5
		豆魚蛋肉類	2.4		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	1.7		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2.9
	油脂類		3	油脂類		3.2	油脂類 蔬菜類 水果類		3	油脂類 蔬菜類 乳品類 熱量(大卡)		3.1		油脂類	3.1
	蔬菜類 乳品類		1.1	蔬菜類		1.6			0.7			1.3		蔬菜類	1.4
			1	水果類					669			251		水果類	0.4
	熱量(大卡)		816	熱量(大卡)		684		熱量(大卡)				651	熱量(大卡)		731