

桃園市東勢國小112學年度下學期 第 12 週 學生午餐食譜設計表 人數:414+19人

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

類別	11月13日		星期一	11月14日		星期二	11月15日		星期三	11月16日		星期四	11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	紫米飯	紫糯米*	2 KG	糙米飯						紅扁豆	紅扁豆*	1 KG	糙米飯		
主菜	醬爆干丁	紅蘿蔔大丁(QRC)+	2 KG	咖哩雞	咖哩粉<老公仔標>(262g)	1 罐	義大利麵	蕃茄醬<可果美>(3330g)	4 桶	糖醋魚丁	蕃茄醬<可果美>(3330g)	2 桶	打拋肉	薑絲	0.3 KG
		甜麵醬<十全>	2 KG		紅蘿蔔大丁(QRC)+	1 KG		絞赤肉<桃園>	8 KG		洋蔥(進口)+	4 KG		絞赤肉<桃園>	13 KG
		杏鮑菇頭(QRC)	10 KG		馬鈴薯大丁(進口)+	8 KG		洋蔥(進口)+	10 KG		魚丁(少冰)(CAS)<福國>	33 KG		絞上肉<桃園>	7 KG
		豆干(四分)(非基改)<津悅>	20 KG		骨腿丁(CAS)<佳世福>	3 KG		小烏龍麵	63 KG		小黃瓜(QRC)<正場>	2.5 KG		洋蔥(進口)+	8 KG
		小黃瓜(QRC)<正場>	3 KG		洋蔥(進口)+	3 KG		三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>	5 包					絞蒜頭	0.2 KG
					雞丁(CAS)<佳世福>	24.5 KG								打拋醬(甲拋醬)	1 瓶
副菜	菜脯蔥蛋	蔥	0.6 KG	芝麻海帶根	薑絲	0.3 KG	雙色花椰	青花菜(CAS)<嘉鹿>	16 KG	紅燒三色	海帶結<聯宏>	8 KG	豆卷白菜	大白菜(QRC)+	25 KG
		碎脯<品碩豐>	3 包		海帶根<聯宏>	28 KG		絞蒜頭	0.2 KG		杏鮑菇頭(QRC)	8 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	1 KG
		洗選蛋<東杰>	25 KG		白芝麻	0.2 KG		白花菜(CAS)<富士鮮品>	16 KG		三角油豆腐	10 KG		木耳絲(QRC)	1.7 KG
								赤肉片<桃園>	2 KG					豆皮卷(非基改)<久代>	2 KG
								生香菇	2 KG						
青菜	(產銷)瓜珍粉團	薑絲	0.2 KG	荷葉	絞蒜頭	0.2 KG			機青油	絞蒜頭	0.2 KG	機塔菇	絞蒜頭	0.2 KG	
		黑葉白菜(產銷履歷)	32 KG		荷葉白菜(有機)	32 KG		青油菜(有機)		27 KG	塔菇菜(有機)		27 KG		
湯品	瓜珍粉團	二砂糖	5 KG	酸菜肉片湯	酸菜心(切)	8 KG	玉米濃湯	安佳奶油(454g)	1 條	羅宋湯	大白菜(QRC)+	2.5 KG	黃豆芽肉絲湯☆	赤肉絲<桃園>	1.7 KG
		黑粉圓<尚旺>	5 KG		薑絲	0.2 KG		紅蘿蔔小丁(QRC)+	1 KG		紅蘿蔔小丁(QRC)+	1 KG		黃豆芽(非基改)(QRC)	8 KG
		長粉圓<尚旺>	3 KG		瘦夾心肉片<桃園>	5 KG		洗選蛋<東杰>	3 KG		馬鈴薯小丁(進口)+	5 KG		昆布(250G)	1 包
		冬瓜糖	6 個					馬鈴薯小丁(進口)+	3 KG		洋蔥(進口)+	2.5 KG			
								玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	7 包		牛蕃茄(QRC)<正場>	1.7 KG			
水果	鮮奶	優酪乳<養樂多>(125ml)	2 瓶			水果	水果	433份							
		鮮奶<養樂多>(125ml)	430 +2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	類別	份量	
	全穀根莖類	5.2	全穀根莖類	4.7	全穀根莖類	4.2	全穀根莖類	4.6	全穀根莖類	4.5					
	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	0.8	豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類	2.1					
	油脂類	2.8	油脂類	3.1	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3					
	蔬菜類	1.2	蔬菜類	1.5	蔬菜類	1.2	蔬菜類	1.8	蔬菜類	2					
	乳品類	1	水果類		水果類	1	乳品類		水果類						
熱量(大卡)	759	熱量(大卡)	656	熱量(大卡)	579	熱量(大卡)	667	熱量(大卡)	658						