桃園市東勢國小112學年度下學期 第 18 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

											7 7-12/16 K	一			
菜		12月25日	星期一		12月26日	星期二		12月27日	星期三		12月28日	星期四	12月29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	五穀飽	五穀米+	穀米 + 糙米飯						燕麥的	創燕麥*		糙米飯			
	咖哩時蔬	咖哩粉<老公仔標>(600g)			素蒸肉粉			紅蘿蔔小丁(QRC)+							
		紅蘿蔔大丁(QRC)+		1	地瓜大丁+(補助)		, e	油豆片切絲	0.6KG	香 酥	豆干(四分)	1KG	椒		
		馬鈴薯大丁(進口)+		粉	素香菇丸	1KG	滑蛋	玉米粒(CAS)<嘉鹿>			杏鮑菇頭	0.6KG		檸檬汁(濃縮)(960c.c)	
菜		油豆腐丁(非基改)<津悅>		蒸			玉	洗選蛋<東杰>						高麗菜(QRC)+	
		青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿>		素			米	芹菜(QRC)		雙				炸豆包	19片
				九			素			· 味				花椒粒<飛馬>(12g)	
							粥								
副菜					薑絲			薑片						大白菜(QRC)+	
	<i>/</i> /T	 紅蘿蔔絲(QRC)+			海帶根<聯宏>		紅 燒 . 什	紅辣椒			 紅蘿蔔絲(QRC)+			紅蘿蔔絲(QRC)+	
	紅蘿	洗選蛋<東杰>		芝麻	白芝麻			紅蘿蔔大丁(QRC)+		客家	油豆片切絲	0.3KG		木耳絲(QRC)	
	葡炒蛋			海	 紅蘿蔔絲(QRC)+			海帶結<聯宏>		蘿				, ,	
				帶	, ,		1T 錦	油豆腐(小三角)(非基改)(約20g)<津悅>		蔔			滷		
				根			נווע			絲機千寶			機		
				1							白蘿蔔(切絲)+(QRC)				
青菜	_	薑 絲		黑	薑絲	0.3 KG	à								
	產銷	青松 菜(產銷履歷)		葉	黑葉白菜(有機)<大蕓						 千寶菜(有機)<大蕓>			青油菜(有機)<大蕓>	
湯	<u>朝</u> 冬	二砂糖		-	素羊肉	0.3 KG	豆	豆沙包(65g)	19 個		蓮藕片(QRC)		夢	白蘿蔔(大丁)+(QRC)	
	瓜			青木	枸杞	0.5 1.0			25		素羊肉	0.3 KG		美白菇	1包
品	芋圓湯鮮奶	冬瓜糖		一瓜	青木瓜(去皮)+(QRC)<	L 正暘>	沙				200	1 0.0 1.0		味噌<十全>(3K)	1
		73074		湯	A.T. M. (Z.Z.) · (Q.T.C) ·	11.7%	包							WW. 1 - 1 - 1 (3K)	
水		優酪乳<養樂多>(125ml)		+			水	水果	433份						
果		鮮奶<養樂多>(125ml)			果	13.51	433 (7)			+					
	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別			類別		份量
菜	XXVI)	全穀根莖類		ANAU!	全穀根莖類	5.1	X94.UI	全穀根莖類	5.1	204Wil	全穀根莖類	万里 4.7	XHAN1	全穀根莖類	4.5
單		豆魚蛋肉類	5.5 1.4	+	豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	1.6		豆魚蛋肉類	2.1		豆魚蛋肉類	2
營養分析		油脂類	2.9	†	油脂類	3.1		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3
	蔬菜類		1		蔬菜類			蔬菜類	0.5		蔬菜類	1.5		蔬菜類	2
	乳品類		1	水果類		1.7		水果類	1		水果類			水果類	
	熱量(大卡)		727	熱量(大卡)		689		熱量(大卡)	685		熱量(大卡)	659		熱量(大卡)	650