

菜別	4月22日		星期一	4月23日		星期二	4月24日		星期三	4月25日		星期四	4月26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	香鬆	味島香鬆(45g)	12包	糙米飯						糙米飯			糙米	環保蔬食日	
主菜	親子丼	薑絲	0.1KG	茄汁旗魚片	蕃茄醬<可果美>(3330g)	1桶	玉米肉絲炒飯	蔥	0.3KG	紅燒豬腳	薑片	0.3KG	玉筍炒百菇	紅椒(QRC)<正場>	1KG
		紅蘿蔔大丁(產銷)+	1KG		洋蔥(QRC)+	2KG		黑胡椒粒<老公仔標>(1罐		紅辣椒	0.1KG		生香菇(QRC)	1KG
		洋蔥(QRC)+	5KG		牛蕃茄(QRC)<正場>	2KG		洗選蛋<東杰>	3KG		煮花生	1KG		鴻喜菇(QRC)	8包
		雞丁(CAS)-<佳世福	15KG		旗魚片(QRC)	220片		玉米粒(CAS)(1K)<嘉庚	3包		豬腳丁(前)(CAS)<香里>	12KG		杏鮑菇頭(QRC)	2KG
		醇米霖<穀盛>(500m	1瓶					赤肉絲<大安>	5KG		瘦夾心肉丁<大安>	6KG		毛豆仁(CAS)(1K)	1包
								洋蔥(QRC)+	3KG					炸豆包(切十字)(非基改	6KG
								紅蘿蔔小丁(產銷履歷	1KG					玉米筍(QRC)<正場>	2KG
副菜	黃金海帶根	薑絲	0.2KG	紅燒豆腐	蔥	0.3KG	檸檬雞柳條	檸檬雞柳條		蝦扁蒲	乾蝦仁	0.3KG	木須炒蛋	木耳絲(QRC)	3KG
		海帶根<聯宏>	7KG		豆腐(非基改)(大板)(舖	3板		218*3			瓠瓜(去皮)+(QRC)<正場>	15KG		洗選蛋<東杰>	13KG
		上肉絲(分開)<大安	2KG		絞赤肉<大安>	2KG					紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	1KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	1KG
		玉米粒(1K)	3KG												
青菜	產銷	蒜頭	0.6KG	有機青江	有機青江菜	15KG				荷葉	有機荷葉白菜	15KG	機青油	有機青油菜	15KG
		青菜(產銷履歷)	17KG												
湯品	金菇肉絲湯	薑絲	0.1KG	玉米條湯	玉米條(QRC)	7KG	鳳梨苦瓜雞湯	薑片	0.1KG	魷魚羹湯	大白菜(QRC)+	3KG	四喜甜湯	綠豆	1KG
		木耳絲(QRC)	1KG		大骨(切)<大安>	1KG		小魚干	0.3KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	1KG		花豆	1KG
		金針菇(QRC)	4KG					鹹鳳梨<定芳>(3K)	1桶		木耳絲(QRC)	0.6KG		麥片<福壽>	1KG
		赤肉絲<大安>	2KG					雞丁(CAS)<佳世福>	5KG		柴魚(300g)	1包		小薏仁	2KG
		紅蘿蔔絲(產銷履歷	2KG					苦瓜(QRC)<正場>	2KG		魷魚焿(CAS)<源鴻億>	3KG			
水果			216	水果		213份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<味全>	200瓶					Q黃豆奶	213瓶
										黃豆奶(產銷履歷)<義	14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
	五穀根莖類		3.6	五穀根莖類		3.6	五穀根莖類		3.6	五穀根莖類		3.6	五穀根莖類		4.3
	豆魚蛋肉類		2.3	豆魚蛋肉類		2.4	豆魚蛋肉類		2.8	豆魚蛋肉類		2.7	豆魚蛋肉類		2.9
	油脂類		3.2	油脂類		3	油脂類		3.1	油脂類		3.2	油脂類		3
	蔬菜類		1.7	蔬菜類		0.9	蔬菜類		0.3	蔬菜類		1.7	蔬菜類		1.2
	水果類			水果類		1	乳品類		1	水果類			乳品類		
熱量(大卡)		611	熱量(大卡)		650	熱量(大卡)		729	熱量(大卡)		641	熱量(大卡)		684	

設計:至芄企業有限公司

執行秘書: 午餐王好漆


校長: 崙坪國民小學 林盛基

備註:因菜單需於前一個月開立再交由午餐會議審查後供應,若當月菜單有異動原因如下:

菜別	4月15日		星期一	4月16日		星期二	4月17日		星期三	4月18日		星期四	4月19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	麥片	麥片<福壽>*	2 KG	糙米飯						糙米飯			糙米飯		
主菜	鮮蔬雞丁	紅椒(QRC)<正暘>	0.6 KG	豆腐燒魚丁	蔥	0.6 KG	水餃	熟水餃<奇美>(17gx200)	13 包	味噌豬柳	薑絲	0.3 KG	鹽酥雙味	地瓜粉	2 KG
		黃椒(QRC)<正暘>	0.6 KG		薑絲	0.3 KG		絞蒜頭	0.6 KG		洋蔥(QRC)+	6 KG		雞丁(小)(CAS)	12 KG
		雞丁(CAS)<佳世福>	14 KG		豆腐(非基改)(大板)(舖)	2 板					赤肉絲(粗)<大安>	14 KG		白豆干(四分)(非基改)<	6 KG
		西芹(QRC)	2 KG		鱸魚丁(QRC)	16 KG					味噌<十全>(1K)	2 包		麵粉	3 KG
		洋蔥(QRC)+	2 KG												
副菜	絲瓜麵線	薑絲	0.2 KG	桂竹筍肉絲	薑絲	0.3 KG	增獅子頭	大白菜(QRC)+	10 KG	富貴四寶	毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	1 包	韭香炒蛋	洗選蛋<東杰>	13 KG
		三環麵線	4 包		上肉絲(分開)<大安>	3 KG		紅蘿蔔絲(QRC)+	1 KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	5 包		韮菜(QRC)	3 KG
		絞赤肉<大安>	2 KG		桂竹筍(QRC)	15 KG		木耳絲(QRC)	1 KG		馬鈴薯小丁+(QRC)	6 KG			
		絲瓜(去皮)+(QRC)<	15 KG					獅子頭(40g)(CAS)(津)	218個		絞赤肉<大安>	2 KG		紅蘿蔔小丁(產銷履歷)+	1 KG
青菜	產銷	蒜頭	0.6 KG	機小松	有機小松菜	15KG				機青松	有機青松菜	15KG	機小茶	薑絲	0.1 KG
		青菜(產銷履歷)	17 KG											有機小芥菜	15KG
湯品	海芽腐皮湯	薑絲	0.3 KG	羅宋湯	洋蔥(QRC)+	2 KG	酸辣湯	木耳絲(QRC)	2 KG	蛤蜊湯	蔥	0.1 KG	地瓜包芯粉圓湯	黃地瓜(產銷履歷)	10 KG
		乾海帶芽	0.3 KG		馬鈴薯大丁+(QRC)	3 KG		洗選蛋<東杰>	3 KG		薑絲	0.3 KG		包芯粉圓(0.6K)	8包
		腐竹(濕)(非基改)<	2 KG		大骨(切)<大安>	1 KG		豆腐(非基改)(大板)(舖)	1 板		文蛤(約3K/包)(QRC)	2 包			
					牛蕃茄(QRC)<正暘>	2 KG		脆筍絲<品碩豐>	2 包						
								紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	1 KG						
								赤肉絲<大安>	1 KG						
水果			216	水果		213份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<味全>	200瓶						
								黃豆奶(產銷履歷)<義	14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
	五穀根莖類		3.8	五穀根莖類		3.5	五穀根莖類		4	五穀根莖類		4	五穀根莖類		5
	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1.4	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		3.1
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3.2
	蔬菜類		1.7	蔬菜類		1.6	蔬菜類		1	蔬菜類		1	蔬菜類		0.8
	水果類			水果類		1	乳品類		1	水果類			乳品類		
熱量(大卡)		594	熱量(大卡)		630	熱量(大卡)		665	熱量(大卡)		605	熱量(大卡)		747	

設計:至芄企業有限公司

執行秘書: 

校長: 

備註:因菜單需於前一個月開立再交由午餐會議審查後供應,若當月菜單有異動原因如下:

類別	4月8日		星期一	4月9日		星期二	4月10日		星期三	4月11日		星期四	4月12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	五穀米	五穀米+	2 KG	糙米飯						糙米飯			糙米	環保蔬食日	
主菜	椒麻雞			香酥風味魚塊	風味魚塊	218*2 份	雞茸玉米粥	洗選蛋<東杰>	3 KG	馬鈴薯燒肉	赤肉丁(小)<大安>	10 KG	菇燴豆腐	紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	1 KG
		蔥	0.6 KG		毛豆仁(CAS)(1K)<嘉鹿>	1 包		上肉丁(小)(分開)<大安>	4 KG		生香菇(QRC)	2 KG			
		檸檬汁(濃縮)(960c.c)	1 瓶		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	3 包		馬鈴薯大丁+(QRC)	5 KG		杏鮑菇頭(QRC)	2 KG			
		絞蒜頭	0.2 KG		清雞丁(小小)(CAS)<佳世>	6 KG		紅蘿蔔大丁(產銷履歷)+	1 KG		豆腐(非基改)(大板)(舖	4 板			
		花椒粒<飛馬>(12g)	1 包		紅蘿蔔小丁(產銷履歷)+	1 KG									
		雞丁(CAS)<佳世福>	18 KG												
副菜	西芹甜不辣	虱目魚甜不辣絲(產銷)	4 KG	奶香白菜	安佳奶油(100g)	2 條	紅燒雙味	薑絲	0.3 KG	炒三絲	蔥	0.6 KG	枸杞蒸蛋	枸杞	0.2 KG
		西芹(QRC)	8 KG		金針菇(QRC)	2 KG		紅辣椒	0.1 KG		薑絲	0.3 KG		洗選蛋<東杰>	13 KG
		紅蘿蔔片(產銷履歷)+	1 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)-	1 KG		白蘿蔔(QRC)	5 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)+	1 KG			
					大白菜(QRC)+	15 KG		海帶結<聯宏>	3 KG		木耳絲(QRC)	2.4 KG			
								瘦夾心肉丁<大安>	6 KG		赤肉絲<大安>	2.4 KG			
								紅蘿蔔大丁(產銷履歷)+	2 KG		白干絲(非基改)<津悅>	5 KG			
青菜	產銷	蒜頭	0.6 KG	機塔菇	有機塔菇菜	15KG			機小白	薑絲	0.2 KG	荷葉	有機荷葉白菜	15KG	
		青菜(產銷履歷)	17 KG							有機小白菜	15KG				
湯品	南瓜菇菇湯			肉絲湯	木耳絲(QRC)	0.6 KG	冰烤蕃薯	冰烤蕃薯(產銷)		黃瓜魚丸湯	珍珠虱目魚丸(小)<源鴻	4 KG	大麥粉圓湯	長粉圓<尚旺>	3 KG
		生香菇(QRC)	1 KG		柴魚(300g)	1 包		218份	大黃瓜(QRC)<正暘>		6 KG	大薏仁		1 KG	
		洋蔥(QRC)+	2 KG		赤肉絲<大安>	3 KG									
		南瓜(QRC)<正暘>	5 KG		脆筍絲<品碩豐>	1 包									
					紅蘿蔔絲(產銷履歷)-	1 KG									
水果			216	水果	香蕉	214份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<味全>	200瓶						
								黃豆奶(產銷履歷)<義美>	14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
	五穀根莖類		3.8	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		4.6	五穀根莖類		3.7	五穀根莖類		4.1
	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		1.7	豆魚蛋肉類		2.8	豆魚蛋肉類		1.7
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3
	蔬菜類		1.4	蔬菜類		1.7	蔬菜類		0.4	蔬菜類		1.2	蔬菜類		0.9
	水果類			水果類		1	乳品類		1	水果類			乳品類		
熱量(大卡)		594	熱量(大卡)		641	熱量(大卡)		715	熱量(大卡)		634	熱量(大卡)		572	

設計:至芄企業有限公司

執行秘書: 午餐秘書 王好漆

校長: 崙坪國民小學 林盛基

桃園市崙坪國小112學年度下學期 第 12 週 學生午餐食譜設計表

人數: ★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

類別	4月29日			4月30日			5月1日			5月2日			5月3日			5月4日				
	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	名稱	食材名稱	數量		
主食	紫米飯	紫糯米*	1 KG	糙米飯					糙米飯				糙米飯			特餐	運動會			
主菜	腰果雞丁	薑片	0.3 KG	香酥御師父魚排	御師傅香酥魚排(75g)	220 片	古早味米粉湯	絞紅蔥頭	0.3KG	骰子豬	白豆干(四分)(非基改)	5 KG	珍珠金玉雞丁	蔥	0.3 KG	焗烤白醬貝殼麵	乳酪絲(起司絲)(1K)	3 包		
		紅辣椒	0.1 KG			米粉(粗)(360g)		20包	赤肉丁(小)<大安>		14 KG	玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>		5 KG	奶油白醬<憶霖>(2K)		3 包			
		洋蔥(QRC)+	5 KG			赤肉絲<桃園>		6KG	黑胡椒粒<飛馬>(30)		庫存	清雞丁		13 KG	洋蔥(QRC)+		3 KG			
		熟腰果(440g)	2 包			大骨(切)<桃園>		1KG				紅椒		2 KG	玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>		3 包			
		雞丁(CAS)<佳世福>	14 KG			乾蝦仁		0.2KG				毛豆粒		1 KG	貝殼麵(三色)(500g)		25 包			
						乾香菇絲		0.2KG									絞赤肉<大安>	5 KG		
						芹菜(QRC)		1KG									三色粒(CAS)(1K)<富士>	2 包		
副菜	小瓜黑輪	小黃瓜(QRC)<正暘>	10 KG	肉末茄子	蔥	0.3 KG	三色高麗菜	高麗菜(QRC)+	12 KG	銀芽雞絲	蔥	0.3 KG	黃瓜鮮菇	赤肉絲<大安>	2 KG	滷雞腿	滷包(小)<老公仔標>	2 個		
		小黑輪條<如記>(CAS)	5 KG		薑末	0.2 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	1 KG		綠豆芽(QRC)	12 KG		大黃瓜(去皮)+(QRC)	12 KG		蒜頭	0.1 KG		
		紅蘿蔔片(產銷履歷)	1 KG		絞蒜頭	0.2 KG		生香菇(QRC)	3 KG		清雞絲(CAS)<佳世福>	3 KG		鴻喜菇(150g)(有機)	10 包		雞腿(CAS)<佳世福>	220份		
					絞赤肉<大安>	3 KG		赤肉片<大安>	3 KG		紅蘿蔔絲(產銷履歷)	2 KG		紅蘿蔔片(產銷履歷)	1 KG		八角粒<飛馬>(12g)	1 包		
					茄子(QRC)<正暘>	12 KG														
青菜	產銷	蒜頭	0.6 KG	機小松	有機小松菜	15KG			機蔬	有機蔬菜	15KG	機蔬	有機蔬菜	15KG						
湯品	味噌豆腐湯	蔥	0.3 KG	竹筍湯	竹筍(去殼)	7 KG	燒賣	巧好蝦仁燒賣(20g)	219 個	干貝蘿蔔湯	白蘿蔔(去皮)+(QRC)	7 KG	紅豆湯圓	小湯圓	4KG	黃瓜貢丸湯	大黃瓜(QRC)<正暘>	6 KG		
		豆腐(非基改)(大板)	2 板		排骨	2 KG		巧好香菇燒賣(20g)	219 個		珠貝	1 KG		紅豆(QRC)	5KG		原味小貢丸(CAS)<嘉楠>	4 KG		
		味噌<十全>(1K)	1 包								大骨(切)<大安>	2 KG								
水果			216	水果		213份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<味全>	200瓶											
							黃豆奶(產銷履歷)	14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	類別	份量				
	五穀根莖類	3.7	五穀根莖類	3.7	五穀根莖類	3.3	五穀根莖類	3.4	五穀根莖類	3.7	五穀根莖類	3.2								
	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2.4	豆魚蛋肉類	1	豆魚蛋肉類	2.8	豆魚蛋肉類	2.1	豆魚蛋肉類	2.9								
	油脂類	3.2	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3								
	蔬菜類	1.5	蔬菜類	1.6	蔬菜類	1	蔬菜類	1.7	蔬菜類	1.4	蔬菜類	1.4								
	水果類		水果類	1	乳品類	1	水果類		乳品類		乳品類									
熱量(大卡)	591	熱量(大卡)	674	熱量(大卡)	586	熱量(大卡)	626	熱量(大卡)	587	熱量(大卡)	612									

設計:至芄企業有限公司

執行秘書: 

校長:



備註:因菜單需於前一個月開立再交由午餐會議審查後供應,若當月菜單有異動原因如下: