桃園市崙坪國小107學年度下學期 第6週 學生午餐食譜設計表　　人數:147+1人

菜別	3月18日		星期一	3月19日		星期二	3月20日		星期三	3月21日		星期四	3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	麥片(	麥片<福壽>*	2KG	糙米飯						糙米飯			糙米飯		
主菜	安東嫩雞	蔥	0.3KG	薑味鴨	紅標米酒<台灣菸酒	2瓶	泡菜豬肉炒飯	蔥	0.3KG	黑胡椒豬柳	紅蘿蔔絲	0.6KG	蠔油淋嫩豆腐	蔥	0.3KG
		辣椒醬<十全>(630g	庫存		薑片	0.3KG		生香菇	0.6KG		洋蔥+	4KG		蒜頭	0.1KG
		紅蘿蔔大丁	0.6KG		鴨丁(CAS)<振聲>	9KG		秀珍菇	0.6KG		黑胡椒粒<老公仔標>(	1罐		薑末	0.1KG
		馬鈴薯大丁+	2KG		高麗菜 +	4KG		洋蔥+	2KG		赤肉絲<大安>	7KG		嫩四角油豆腐(非基	148個
		白芝麻	0.1KG		麻油<燈燦>(450g)	1瓶		高麗菜 +	2KG		上肉絲(分開)<大安>	2KG			
		洋蔥+	1KG					絞赤肉<大安>	4KG						
		雞丁(CAS)-<上德>	10KG					泡菜(韓式)(3K)<佛心>	1包						
副菜	奶香白菜	大白菜+	10KG	小瓜炒黑輪	小黃瓜	9KG	銀芽雞絲	蔥	0.3KG	開陽瓠瓜	瓠瓜(去皮) +	12KG	蕃茄炒蛋	蔥	0.3KG
		安佳奶油(454g)	1條		紅辣椒	0.1KG		紅蘿蔔絲	1KG		乾蝦仁	0.2KG		牛蕃茄	5KG
		紅蘿蔔絲	1KG		黑輪片<品豐>	3KG		綠豆芽	8KG					洗選蛋<東杰>	8KG
		金針菇	2KG					清雞絲(CAS)-<上德>	3KG						
青菜	(吉園	蒜頭	0.6KG	機小芥	薑絲	0.1KG				荷葉	有機荷葉白菜	10KG	機青江	有機青江菜	10KG
		小松菜(吉園圃)	10KG		有機小芥菜	10KG									
湯品	金針湯	薑絲	0.2KG	味噌豆腐湯	蔥	0.3KG	菠菜吻魚湯	蒜頭	0.1KG	紫菜蛋花湯	薑絲	0.2KG	綠豆薏仁湯	大薏仁	1KG
		金針	0.3KG		豆腐(非基改)(大板)<	2板		吻仔魚	0.5KG		洗選蛋<東杰>	3KG		綠豆	4KG
		大骨(切)<大安>	1KG		味噌(非基改)<十全>	1包		菠菜(吉園圃)	6KG		紫菜(100g)	1包		小薏仁	1.2KG
水果			146人	果	小蕃茄~元信	148份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<光泉>	147盒			146人	酪	優酪乳<光泉>(200r	148瓶
		3354			4920			5138		計:	2878		計:	4936	
		符合			符合			符合			符合			符合	

21226

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
	全穀雜糧類	3.6	全穀雜糧類	4	全穀雜糧類	3.4	全穀雜糧類	3.4	全穀雜糧類	5.4
	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	1.8	豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類	2.2
	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3.2	油脂類	3	油脂類	2.4
	蔬菜類	1.9	蔬菜類	1.7	蔬菜類	1.7	蔬菜類	1.9	蔬菜類	1
	乳品類		水果類	1	乳品類	1	水果類		乳品類	1
	熱量(大卡)	585	熱量(大卡)	668	熱量(大卡)	680	熱量(大卡)	586	熱量(大卡)	796

設計:至芃企業有限公司　　執行秘書:午餐秘書李小娟　　校長:崙坪國民小學校長陳志奇