桃園市崙坪國小107學年度下學期 第 7 週 學生午餐食譜設計表　　人數:147+1人

菜別	3月25日		星期一	3月26日		星期二	3月27日		星期三	3月28日		星期四	3月29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	地瓜	地瓜(去皮)+	3KG	糙米飯						糙米飯			糙米飯		
主菜	麻醬雞丁	芝麻醬<北方>(350g	1瓶	炸花枝排	花枝排<安得利>(75g	148份	客家炒板條	絞紅蔥頭	0.6KG	南瓜燒肉	南瓜	5KG	五更腸旺(蔬)	酸菜心(切)	1KG
		小黃瓜	3KG					紅蘿蔔絲	1KG		赤肉丁<大安>	✓ 6KG		薑片	0.2KG
		紅蘿蔔大丁	1KG					粄條*	30KG		上肉丁<大安>	✓ 1.5KG		紅辣椒	0.1KG
		雞丁(CAS)-<上德>	✓ 10KG					乾蝦仁	0.2KG					麵腸(切段)<津悅>	2.4KG
								綠豆芽	4KG					木耳朵(小)	0.5KG
								韮菜	1把					花椒粒<飛馬>(12g)	1包
								乾香菇絲	0.1KG					豆腐(非基改)(大板	2板
								赤肉絲<大安>	4KG					脆筍片<品碩豐>	1包
副菜	毛豆炒干丁	紅蘿蔔小丁	2KG	燴全家福	紅蘿蔔小丁	1KG	肉片花椰菜	紅蘿蔔片	1KG	桂竹筍肉絲	薑絲	0.3KG	鮮菇蒸蛋	秀珍菇	0.5KG
		毛豆粒(CAS)(1K)<	2包		馬鈴薯小丁+	3KG		赤肉片<大安>	2KG		桂竹筍	7KG		洗選蛋<東杰>	✓ 8KG
		白豆干丁(非基改)<	8KG		青豆粒(冷凍)<嘉鹿>	2KG		青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿>	✓ 11包		上肉絲(分開)<大安>	1.5KG			
					玉米粒(CAS)(1K)<嘉	✓ 5包									
					絞赤肉<大安>	2KG									
青菜	(吉園	蒜頭	0.6KG	機小松	有機小松菜	✓ 10KG				機小白	薑絲	0.2KG	機青松	有機青松菜	✓ 8KG
		山茼蒿(吉園圃)	✓ 10KG								有機小白菜	✓ 8KG			
湯品	金菇肉絲湯	薑絲	0.1KG	涼薯蛋花湯	蔥	0.3KG	木須肉絲湯	紅蘿蔔絲	1KG	蛤蜊湯	蔥	0.1KG	紅豆芋圓湯	芋圓<賞味佳>(0.6K	2包
		紅蘿蔔絲	2KG		涼薯(豆薯).	6KG		柴魚(300g)	1包		薑絲	0.3KG		紅豆	3KG
		木耳絲	0KG		洗選蛋<東杰>	3KG		木耳絲(乾)(0.6K)	1包		蛤仔	5KG			
		金針菇	4KG					赤肉絲<大安>	3KG						
		赤肉絲<大安>	0.6KG											少6年級+3人行政	26人
水果			146人	果	香蕉~天祥珍	148份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<光泉>	147盒		少6年級+3人行政	26人	酪	優酪乳<光泉>(200r	122瓶
		3663			4986			6825		計:	2797		計:	3892	
		符合			符合			符合			符合			符合	

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	3.4	全穀雜糧類	4.6	全穀雜糧類	5.3	全穀雜糧類	5.2	全穀雜糧類	5.4
	豆魚蛋肉類	3.3	豆魚蛋肉類	2.6	豆魚蛋肉類	1.8	豆魚蛋肉類	2.9	豆魚蛋肉類	2.2
	油脂類	3.1	油脂類	3	油脂類	2.5	油脂類	3	油脂類	2.5
	蔬菜類	1.5	蔬菜類	1	蔬菜類	0.7	蔬菜類	1.4	蔬菜類	1.2
	乳品類		水果類	1	乳品類	1	水果類		乳品類	1
	熱量(大卡)	663	熱量(大卡)	737	熱量(大卡)	756	熱量(大卡)	752	熱量(大卡)	806

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

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:

1. 菜價是浮動的，若當週菜價上漲幅度過高，則菜單會適度調整。
2. 當週市場供應量不足時。