桃園市崙坪國小107學年度下學期 第 9 週 學生午餐食譜設計表　　人數:147+1人

菜別	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	燕麥飯	燕麥*	2KG	糙米飯			糙米飯			糙米飯			糙米飯		
主菜	鮮蔬雞丁	西芹	2KG	豆腐燒魚丁	蔥	0.6KG	咖哩燴飯	咖哩粉<飛馬>(15號)(600	1盒	和風豬柳	紅蘿蔔絲	1KG	五彩豆包	紅蘿蔔絲	2KG
		紅椒	0.6KG		薑絲	0.3KG		紅蘿蔔大丁	1KG		洋蔥+	4KG		木耳絲(乾)	庫存
		黃椒	0.6KG		紅辣椒	0.1KG		馬鈴薯大丁+	4KG		和風輕食佐醬<萬家香	1瓶		生豆包(切絲)(非基	7KG
		洋蔥+	2KG		鱈斑魚丁(鯰魚丁)	8KG		洋蔥+	3KG		赤肉絲<大安>	7KG		西芹	3KG
		雞丁(CAS)-<上德>	10KG		豆腐(非基改)(大板)<	2板		赤肉片<大安>	10KG		上肉絲(分開)<大安>	2KG			
副菜	炒三絲	蔥	0.6KG	麻婆馬鈴薯	紅蘿蔔大丁	0.6KG	肉絲高麗菜	紅蘿蔔絲	1KG	彩燴冬瓜	蔥	0.3KG	洋蔥炒蛋	紅蘿蔔絲	1KG
		薑絲	0.3KG		Q~馬鈴薯大丁+	8KG		高麗菜 +	12KG		薑片	0.1KG		洋蔥+	5KG
		紅蘿蔔絲	1KG		辣豆瓣醬<十全>(640	1瓶		赤肉絲<大安>	1KG		冬瓜(青皮)(去皮)	10KG		洗選蛋<東杰>	7KG
		赤肉絲<大安>	1KG		絞赤肉<大安>	1KG					三色粒(CAS)(1K)<嘉	1包			
		白干絲(非基改)<津	3KG								玉米粒(CAS)(1K)<嘉	1包			
		木耳絲(乾)(0.6K)	庫存								絞赤肉<大安>	2KG			
青菜	(吉園	蒜頭	0.6KG	機塔菇	有機塔菇菜	10KG				機小白	薑絲	0.2KG	機青油	有機青油菜	10KG
		青松菜(吉園圃)	10KG								有機小白菜	10KG			
湯品	黃豆芽肉絲湯	紅蘿蔔絲	1KG	枸杞青木瓜湯	青木瓜(去皮) +	6KG	鮮菇雞湯	薑絲	0.1KG	金針湯	薑絲	0.2KG	銀耳蓮子湯	紅棗	1.2KG
		黃豆芽(非基改)	4KG		枸杞	0.2KG		秀珍菇	1.2KG		金針	0.3KG		白木耳	0.5KG
		赤肉絲<大安>	1KG		背骨<上德>	1KG		杏鮑菇頭	1.2KG		大骨(切)<大安>	1KG		蓮子(乾)	0.3KG
								雞丁(CAS)-<上德>	4KG					枸杞	0.3KG
水果			146人	果	蘋果~嘉興	148份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<光泉>	147盒			146人	酪	優酪乳<光泉>(200r	148瓶
		3254			4359			6289		計:	2973		計:	5218	
		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	全穀雜糧類		3.7	全穀雜糧類		4.5	全穀雜糧類		5
	豆魚蛋肉類		2.7	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.8	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2
	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		2.8	油脂類		3	油脂類		2.5
	蔬菜類		1.5	蔬菜類		1	蔬菜類		0.5	蔬菜類		1.7	蔬菜類		1.4
	乳品類			水果類		1	乳品類		1	水果類			乳品類		1
	熱量(大卡)		613	熱量(大卡)		650	熱量(大卡)		728	熱量(大卡)		650	熱量(大卡)		768

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