## 桃園市崙坪國小108學年度上學期 第 2 週 學生午餐食譜設計表 人數:149+1人

菜別	9月2日 星期一		9月3日	星期二 9月4日		9月4日	星期三	9月5日		星期四		9月6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	燕麥飢	燕麥*	2KG	糙米的	扳		糙米	飯		糙米飯			海苔 細海苔<大倉>(90		3包
主菜		薑片	0.1KG		蒽	0.6KG 0.3KG	絞紅蔥頭	0.6KG		蔥	0.6KG		薑絲	0.3KG	
		紅蘿蔔片	1KG	豆腐燒	薑絲		洋蔥+	2KG		白芝麻	0.1KG		紅蘿蔔絲	0.6KG	
	雞	秀珍菇	2KG		紅辣椒	0.1KG		白豆干丁(非基改)	3KG	照燒肉片	洋蔥+	5KG		木耳絲	庫存
	肉	雞丁(CAS)-<上德>	10KG		鱈斑魚丁(鯰魚丁)	10KG	2板 版	絞赤肉<大安>	8KG		赤肉片<大安>	6KG	菇	金針菇	5KG
	壽喜	青花菜(CAS)(1K)<	2包	焼魚	豆腐(非基改)(大板)<津货	2板					上肉片(分開)<大安>	2KG	焼豆	生豆包(切絲)(非基	6KG
	鍋			丁									包		
				•											
副菜		瓠瓜(去皮)+	12KG		紅蘿蔔小丁	1KG	1KG 3KG 肉 4KG 2KG 麗 1KG 菜	紅蘿蔔絲	1KG	五彩什	紅蘿蔔絲	0.6KG		紅蘿蔔絲	1KG
	木	木耳絲(乾)	1包	富	馬鈴薯小丁+	3KG		高麗菜 +	11KG		洋蔥+	2KG	洋	洋蔥+	5KG
	須	絞蒜頭	0.2KG	貴	玉米粒(CAS)<嘉鹿>	4KG		赤肉絲<大安>	1KG		黄豆芽(非基改)	4KG		洗選蛋<東杰>	7KG
	扁	絞赤肉<大安>	1KG	四	洗選蛋<東杰>	2KG					木耳絲(乾)(0.6K)	庫存	炒		
	蒲			寶	毛豆粒(CAS)<嘉鹿>	1KG				蔬	油豆片(切絲)(非基改	3KG	蛋		
青菜	( 產	蒜頭	0.3KG	機 青 油	有機青油菜	10KG				小 白	薑絲	0.2KG	葉地瓜	有機黑葉白菜	10KG
	) 斜	空心菜(產銷履歷)	10KG								有機小白菜	10KG			
湯品	小	蔥	0.3KG	紫	洗選蛋<東杰>	3KG		薑絲	0.1KG		蓮藕片	4KG		老薑片	0.3KG
	魚	小魚干	0.6KG	菜	紫菜(100g)	1包	1包 1KG 難 湯	秀珍菇	1.2KG		大骨(切)<大安>	1KG		芋圓<賞味佳>(0.6	2包
	味	豆腐(非基改)(大棚	1板	蛋	大骨(切)<大安>	1KG		杏鮑菇頭	1.2KG					地瓜(去皮)+	6KG
	噌湯	味噌(非基改)<十雪	2包	花湯				雞丁(CAS)-<上德>	4KG						
	193						HI-1-						1993		
				小田	香蕉	149份	卅	鮮奶(新鮮屋)<味	自購						
	計:	4271	4271 計: 4668 計:   符合 符合		3819		計:	3072		計: 3183 符合		3			
菜單		類別   份量   類別		份量	<del>】</del> 類別		份量		符合 類別		付合		份量		
	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		3.9	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		3.6	五穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		2.1		豆魚蛋肉類	2.3		豆魚蛋肉類	2.7		豆魚蛋肉類 2.1		豆魚蛋肉類		2.1
營養	_	油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3.1	油脂類		3.1	油脂類		3
分析		蔬菜類	1.8		蔬菜類	0.7		蔬菜類	1.1	蔬菜類		1.1		蔬菜類	1.4
	水果類				水果類			乳品類	1		水果類			乳品類	1
	熱量(大卡)		576	熱量(大卡)		658 熱量(大卡)		熱量(大卡)	728	熱量(大卡)		577	熱量(大卡)		763

設計:至芃企業有限公司

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:

- 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。

有機蔬菜(佳雨自然農