桃園市崙坪國小108學年度上學期 第 4 週 學生午餐食譜設計表 人數:149+1人

菜別	9月16日		星期一	9月17日		星期二	9月18日		星期三	9月19日		星期四	9月20日		星期五
744	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	芝麻飽	黑白芝麻各	0.1KG	糙米1	飯		麵食			糙米飯			糙米	環保蔬食日	
主菜		薑片	0.3KG		図	0.3KG	KG	函	0.6KG	沙嗲肉	沙茶醬<牛頭牌>(737)	1罐	腰果黑三	薑片	0.1KG
		紅辣椒	0.1KG	豆	薑絲	0.3KG	(五) ・ 「 英 麵 「	紅蘿蔔絲	2KG		咖哩塊<佛蒙特>(甜呀	2小盒		乾辣椒(切)	0.1KG
	宮	蒜花生	1KG	瓣	紅辣椒	0.1KG		麵疙瘩(貓耳麵)	20KG		紅蘿蔔絲	1KG		熟腰果(440g)	1包
	保雞	雞丁(CAS)-<上德;	13KG	風 目	辣豆瓣醬<十全>(640g)	1瓶		乾蝦仁	0.2KG		洋蔥+	5KG		大溪黑豆干(切9丁)(非	12KG
	丁			魚	虱目魚柳(600g)	23包		高麗菜 +	5KG		赤肉絲<大安>	8KG			
				柳				乾香菇絲	0.1KG						
								赤肉絲<大安>	3KG						
副菜		紅蘿蔔大丁	0.6KG		薑絲	0.3KG	可口	葱	0.3KG	炒海帶根	薑絲	0.2KG		洗選蛋<東杰>	10KG
	麻	馬鈴薯大丁+	8KG		南瓜	12KG		白蘿蔔	6KG		海帶根<聯宏>	8.4KG			
	婆	辣豆瓣醬<十全>(6	1瓶	美	枸杞	0.1KG		凍豆腐(非基改)<津悅>	4KG		上肉絲(分開)<大安>	1KG			
	馬	絞赤肉<大安>	1KG	蓉南	三色粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	3包		赤肉丁(小)<大安>	2KG						
	鈴			瓜瓜											
	薯														
青	(產	蒜頭	0.6KG	機青	有機青江菜	11KG				機青	有機青松菜	11KG	黑	有機黑葉白菜	11KG
菜	生 銷	空心菜(產銷履歷)	11KG	月江						杉松			葉		
湯品	黄	紅蘿蔔絲	1KG	海	薑絲	0.1KG	黑糖小饅頭	黑糖小饅頭<桂冠>(20)	3包	冬瓜湯	薑絲	0.1KG	米	蓮子(乾)	0.6KG
	豆芽	黄豆芽(非基改)	4KG	帶	洗選蛋<東杰>	3KG					冬瓜(青皮)(去皮)	6KG		桂圓干(600g)	1盒
	肉肉	赤肉絲<大安>	1KG	-	乾海帶芽	0.3KG					大骨(切)<大安>	1KG		紫糯米	2KG
	絲			蛋湯											
水	湯			小									193		
H	1-4	2772		Ħ	香吉士	149份	1774 1774 1744	鮮奶(新鮮屋)<味全>	自購	_	2200		1-4	2665	
	計:	3772 符合		計:	5596 符合		計:	3919		計:	3388 符合		計:	2665 符合	
菜單營養分析		類別 份量 類別				類 別		份量			 份量				
		五穀根莖類	4	五穀根莖類		4.2		五穀根莖類	4.7	五穀根莖類		3.4		五穀根莖類	4.6
		豆魚蛋肉類	2.6		豆魚蛋肉類	2.6		豆魚蛋肉類	1.5	豆魚蛋肉類		2		豆魚蛋肉類	2.9
		油脂類	3.2		油脂類	2.6		油脂類	3		油脂類	3.3		油脂類	2.9
		蔬菜類	1		蔬菜類	0.9		蔬菜類	0.9	<u> </u>	蔬菜類	1.9	₩	蔬菜類	0.6
		水果類	611		水果類	1		乳品類 熱量(大卡)	710		水果類	501		乳品類 熱量(大卡)	685
L	熱量(大卡)		644	熱量(大卡)		689 熱量(大卡)		719	熱量(大卡)		584		然里(人下)	685	

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(廣福) 有機蔬菜(佳雨自然 10.12.2.4.6月

8.9.11.1.3.5月

黑胡椒粒<老公仔標>(345g)庫存