桃園市崙坪國小107學年度上學期 第 6 週 學生午餐食譜設計表　　人數:149+1人

菜別	9月30日		星期一	10月1日		星期二	10月2日		星期三	10月3日		星期四	10月4日		星期五	10月5日	
	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	名稱	食材名稱
主食	薏仁飯	小薏仁*	2KG	糙米飯						糙米飯			香鬆	味島香鬆(45g)(環保蔬食日)	7包	糙米飯	
主菜	醬爆雞丁	紅辣椒	0.1KG	破布子蒸鱈斑魚	薑絲	0.3KG	義大利螺旋麵	義大利醬<台塑>(	1桶	蘑菇肉絲	紅蘿蔔絲	1KG	咖哩什錦	咖哩粉<老公仔標>(2	庫存	滷翅小腿	翅腿
		洋蔥+	6KG		紅辣椒	0.1KG		蕃茄醬<可果美>(	1桶		洋蔥+	3KG		紅蘿蔔大丁	1KG		149*2支
		黑豆瓣醬<十全>	1KG		破布子<定芳>(380g)	2瓶		螺旋麵(三色)(500g	24包		蘑菇醬(800g)<統三	2罐		Q~馬鈴薯大丁+	4KG		滷包
		雞丁(CAS)-<上德	11KG		鱈斑魚丁(鯰魚丁)	15KG		洋蔥+	3KG		黃豆芽(非基改)	2KG		洋蔥+	2KG		
								三色粒(CAS)(1K)<	3包		赤肉絲<大安>	10KG		豆腐(非基改)(大板)<	2板		
								絞赤肉<大安>	4KG								
副菜	肉末冬瓜	薑絲	0.2KG	炒韓國年糕	紅蘿蔔絲	1KG	肉片花椰菜	紅蘿蔔片	1KG	小瓜甜不辣	小黃瓜	7KG	海芽炒蛋	蔥	0.6KG	絲瓜滑蛋	薑絲
		冬瓜(青皮)(去皮)	14KG		生香菇	0.6KG		赤肉片<大安>	2KG		紅蘿蔔片	2KG		紅蘿蔔絲	1KG		絲瓜(去皮)+
		絞赤肉<大安>	2KG		Q~高麗菜+	5KG		白花菜(CAS)(1K)<	5包		甜不辣絲<品豐>	4KG		乾海帶芽(0.6K)	1包		洗選蛋<東杰>
					赤肉絲<大安>	1KG		青花菜(CAS)(1K)<	5包					洗選蛋<東杰>	12KG		
					韓國造型年糕<中華	8包											
青菜	(產銷	蒜頭	0.6KG	黑葉	黑葉白菜(有機)	11KG				機油	油菜(有機)	11KG	荷葉	荷葉白菜(有機)	11KG	機塔菇	塔菇菜(有機)
		莧菜(產銷履歷)	11KG														
湯品	金針湯	薑絲	0.2KG	薑絲肉片湯	薑絲	0.3KG	玉米濃湯	紅蘿蔔小丁	1KG	蜆仔湯	蜆仔	4KG	冬瓜粉圓茶	黑粉圓<尚旺>	5KG	酸辣湯	紅蘿蔔絲
		金針	0.3KG		瘦夾心肉片<大安>	3KG		馬鈴薯小丁+	2KG		老薑	0.1KG		冬瓜糖	5個		木耳絲(乾)
		大骨(切)<大安>	1KG					洗選蛋<東杰>	1KG								洗選蛋<東杰>
								玉米粒(CAS)(1K)<	3包								豆腐(非基改)(大板
								絞赤肉<大安>	0.6KG								赤肉絲<大安>
水果				水果	香蕉~天祥珍	149份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<味全	自購								脆筍絲<品碩豐>
	計:	4092		計:	5866		計:	4412		計:	3700		計:	4705		計:	3,915
		符合			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	類別	
	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		4.2	五穀根莖類		3.8	五穀根莖類		5.4	五穀根莖類	
	肉魚豆蛋類		2.2	肉魚豆蛋類		2.8	肉魚豆蛋類		2.2	肉魚豆蛋類		2	豆魚蛋肉類		1.9	豆魚蛋肉類	
	油脂類		3	油脂類		2.9	油脂類		3	油脂類		3.2	油脂類		3	油脂類	
	蔬菜類		2	蔬菜類		1.1	蔬菜類		1.1	蔬菜類		1.6	蔬菜類		1	蔬菜類	
	水果類			水果類		1	乳品類		1	水果類			乳品類			乳品類	
	熱量(大卡)		588	熱量(大卡)		666	熱量(大卡)		742	熱量(大卡)		600	熱量(大卡)		681	熱量(大卡)	

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。

9110049

星期六
數量
18KG
3包
0.2KG
12KG
3KG
11KG
1KG
庫存
1KG
1板
1KG
1包
份量
3.4
2.9
3
1.7
633