桃園市崙坪國小108學年度上學期 第 8 週 學生午餐食譜設計表　　人數:148+1人

菜別	10月14日		星期一	10月15日		星期二	10月16日		星期三	10月17日		星期四	10月18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	小米飯	小米*	2KG	糙米飯						糙米飯			素肉	素肉鬆(0.6K)	1包
主菜	沙茶雞丁	沙茶醬<牛頭牌>(7	1罐	蠔油蒸鯛魚	素蠔油<萬家香>(非基改	庫存	酢醬麵	小黃瓜	2KG	蘿蔔燒肉	紅蘿蔔大丁	1KG	蠔油淋嫩豆腐	蔥	0.3KG
		紅蘿蔔大丁	1KG		蔥	1KG		絞紅蔥頭	0.6KG		白蘿蔔	6KG		蒜頭	0.1KG
		洋蔥+	5KG		薑絲	0.6KG		紅蘿蔔絲	1KG		赤肉丁<大安>	7KG		薑末	0.1KG
		雞丁(CAS)-<上德>	11KG		鯛魚丁	15KG		油麵(白)	28KG		上肉丁<大安>	2KG		嫩四角油豆腐(非基改	155個
								甜麵醬<十全>	1KG						
								黑豆瓣醬<十全>	1KG						
								白豆干丁(非基改)<津	3KG						
								絞上肉(分開)<大安>	6KG						
副菜	西芹豆干	西芹	3KG	佛跳牆	大白菜+	10KG	燙地瓜葉	絞紅蔥頭	0.2KG	銀芽海帶絲	薑絲	0.3KG	木須炒蛋	紅蘿蔔絲	1KG
		紅蘿蔔絲	1KG		乾蝦仁	0.3KG		Q~地瓜葉 +	12KG		紅蘿蔔絲	1KG		洗選蛋<東杰>	10KG
		木耳絲(乾)	庫存		洗選蛋<東杰>	3KG					海帶絲<聯宏>	2KG		木耳絲(乾)(0.6K)	庫存
		白豆干片(非基改)	9KG		乾香菇絲	0.1KG					綠豆芽	7KG			
					上肉絲(分開)<大安>	1KG					赤肉絲<大安>	1KG			
青菜	(產銷	蒜頭	0.6KG	機青油	有機青油菜	11KG				機小松	有機小松菜	11KG	機小白	薑絲	0.2KG
		空心菜(產銷履歷)	11KG											有機小白菜	11KG
湯品	黃瓜湯	大骨(切)<桃園>	1KG	馬鈴薯菇菇湯	紅蘿蔔大丁	1KG	如意味噌湯	白蘿蔔	3KG	蛤蜊湯	蔥	0.1KG	紅豆麥片湯	紅豆	4KG
		大黃瓜	6KG		馬鈴薯大丁+	3KG		金針菇	1KG		薑絲	0.3KG		麥片<福壽>	0.6KG
					秀珍菇	1KG		豆腐(非基改)(大板)<	1板		蛤仔	6KG			
					金針菇	1KG		味噌<十全>(1K)	2包						
水果				水果	進口柳丁	148份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<味全>	自購						
	計:	4131		計:	6865		計:	3821		計:	2899		計:	2303	
		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
	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		3.6	五穀根莖類		4.2	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		5.3
	豆魚蛋肉類		3.3	豆魚蛋肉類		2.4	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.3	豆魚蛋肉類		2.2
	油脂類		3.1	油脂類		3.3	油脂類		2.5	油脂類		2.9	油脂類		3
	蔬菜類		1.8	蔬菜類		1.7	蔬菜類		1.1	蔬菜類		1.8	蔬菜類		0.8
	水果類			水果類		1	乳品類		1	水果類			乳品類		
	熱量(大卡)		670	熱量(大卡)		683	熱量(大卡)		704	熱量(大卡)		586	熱量(大卡)		691

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。