桃園市崙坪國小108學年度上學期 第 13 週 學生午餐食譜設計表　　人數:148+1人

菜別	11月18日		星期一	11月19日		星期二	11月20日		星期三	11月21日		星期四	11月22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	紫米飯	紫糯米*	1KG	糙米飯						糙米飯			糙米	環保蔬食日	
主菜	洋芋燒雞	蔥	0.6KG	小魚花生豆干	油花生	1.5KG	日式味噌拉麵	蔥	0.6KG	冬瓜燒肉	老薑片	0.2KG	五更腸旺	酸菜心(切)	1KG
		紅蘿蔔大丁	1KG		小魚干	2KG		紅蘿蔔絲	1KG		冬瓜(青皮)(去皮)	7KG		薑片	0.2KG
		馬鈴薯大丁+	4KG		白豆干丁(非基改)<津悅	10KG		油麵(白)	18KG		赤肉丁(小)<大安>	7KG		紅辣椒	0.2KG
		雞丁(CAS)-<上德>	11KG					木耳絲(乾)	庫存		上肉丁(小)(分開)<	3KG		麵腸(切段)<津悅>	5KG
								洋蔥+	2KG					木耳朵(小)	0.6KG
								高麗菜 +	2KG					花椒粒<飛馬>(12g)	1包
								綠豆芽	3KG					豆腐(非基改)(大板)<	2板
								赤肉片<大安>	4KG					脆筍片<品碩豐>	1包
								味噌<十全>(3K)	1箱						
副菜	桂竹筍肉絲	薑絲	0.3KG	黃瓜鮮菇	紅蘿蔔片	2KG	雙色花菜	紅蘿蔔片	1KG	炒三絲	蔥	0.6KG	芙蓉炒蛋	蔥	0.3KG
		桂竹筍	8KG		Q~大黃瓜(去皮)+	8KG		赤肉絲<大安>	1KG		薑絲	0.3KG		洗選蛋<東杰>	10KG
		上肉絲(分開)<大安	2KG		木耳朵(乾)	庫存		白花菜(CAS)(1K)<嘉	5包		紅蘿蔔絲	1KG		毛豆粒(CAS)<嘉鹿>	1KG
					鮑菇	1.8KG		青花菜(CAS)(1K)<嘉	5包		木耳絲	2KG		三色粒(CAS)(1K)<嘉	3包
											赤肉絲<大安>	1KG			
											白干絲(非基改)<津	3KG			
青菜	(產銷	蒜頭	0.6KG	有機茄	有機茄末	11KG				有機荷葉	有機荷葉白	11KG	有機青油菜	有機青油菜	11KG
		青江菜(產銷履歷)	11KG												
湯品	和風味噌湯	蔥	0.3KG	玉米條湯	玉米條	7KG	黑糖馬拉糕	巧好黑糖馬拉糕<桂冠	150個	芥菜雞湯	薑絲	0.2KG	地瓜芋圓湯	老薑片	0.3KG
		乾海帶芽	0.2KG		大骨(切)<大安>	1KG					大芥菜	6KG		芋圓<賞味佳>(0.6K)	1包
		豆腐(非基改)(大板	2板								雞丁(CAS)-<上德>	3KG		地瓜(去皮) +	6KG
		味噌<十全>(1K)	1包											地瓜圓<賞味佳>(0.6	1包
水果				水果	橘子~天祥珍	148份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<味全>	自購						
	計:	4169		計:	4568		計:	3967		計:	3597		計:	4981	
		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		3.7	五穀根莖類		3.8	五穀根莖類		4.2	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		2.4	豆魚蛋肉類		3.6	豆魚蛋肉類		1	豆魚蛋肉類		2.9	豆魚蛋肉類		2.6
	油脂類		3.1	油脂類		3.3	油脂類		3.1	油脂類		2.9	油脂類		3
	蔬菜類		1.6	蔬菜類		1.2	蔬菜類		1.3	蔬菜類		1.8	蔬菜類		1.1
	水果類			水果類		1	乳品類		1	水果類			乳品類		
	熱量(大卡)		619	熱量(大卡)		775	熱量(大卡)		661	熱量(大卡)		631	熱量(大卡)		673

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。

黑胡椒粒<老公仔標>(345g)庫存

21282