

桃園市崙坪國小107學年度下學期 第3週 學生午餐食譜設計表

人數:147+1人

菜別	2月25日			2月26日			2月27日			2月28日			3月1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	
主食	芝麻	黑白芝麻各	0.1KG	糙米飯												
主菜	酸辣雞丁	紅蘿蔔大丁	0.6KG	豆瓣虱目魚柳	蔥	0.3KG	炒米苔目	絞紅蔥頭	0.6KG	和瓶紀念日						
		洋蔥+	4KG		薑絲	0.3KG		紅蘿蔔絲	0.5KG							
		酸辣醬(泰式)(454g)	1瓶		紅辣椒	0.1KG		乾蝦仁	0.2KG							
		雞丁(CAS)-<上德>	10KG		辣豆瓣醬<十全>(640)	1瓶		米苔目*	28KG							
					虱目魚柳(600g)	23包		綠豆芽	5KG							
								蕪菜	1把							
								乾香菇絲	0.1KG							
								上肉(絞)(分開)<大	3KG							
副菜	金沙杏鮑菇	薑絲	0.1KG	炒韓國年糕	紅蘿蔔絲	1KG	五香毛豆莢	紅辣椒	0.1KG							
		鹹蛋黃	30個		秀珍菇	0.6KG		毛豆莢(冷凍)	11KG							
		杏鮑菇頭	12KG		高麗菜+	5KG		黑胡椒粒<老公仔	1罐							
					赤肉絲<大安>	1KG										
					韓國造型年糕<中華>	7包										
青菜	木(吉園圃)	蒜頭	0.3KG	有機青江菜	有機青江菜	10KG										
		薑絲	0.2KG													
		小白菜(吉園圃)	10KG													
湯品	蘿蔔湯	白蘿蔔(去皮)+	7KG	海帶芽蛋湯	薑絲	0.1KG	酸辣湯	紅蘿蔔絲	0.6KG							
		大骨(切)<大安>	1KG		洗選蛋<東杰>	3KG		木耳絲(乾)	KG							
					乾海帶芽	0.3KG		洗選蛋<東杰>	1KG							
								豆腐(非基改)(大板)	1板							
								赤肉絲<大安>	0.6KG							
水果		146人	果	茂谷~富強	148份	鮮奶(新鮮屋)<光	147盒									
計:	3343			計:	5796			計:	6051							
	符合				符合				符合							
菜單營養分析	類別	份量	類別	份量	類別	份量										
	五穀根莖類	3.4	五穀根莖類	4.8	五穀根莖類	4.2										
	肉魚豆蛋類	2	肉魚豆蛋類	2	肉魚豆蛋類	2										
	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	3										
	蔬菜類	2.3	蔬菜類	1	蔬菜類	0.5										
	水果類		水果類	1	乳品類	1										
熱量(大卡)	581	熱量(大卡)	706	熱量(大卡)	712											

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

秘書 李小娟

校長:

崙坪國民小學 校長 陳志奇