

桃園市崙坪國小107學年度下學期 第8週 學生午餐食譜設計表

人數:147+1人

類別	4月1日			4月2日			4月3日			4月4日			4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
主食	紫米飯	紫糯米*	1KG	糙米飯											
主菜	蔥爆雞丁	蔥	0.6KG	鐵板肉片	紅蘿蔔片	0.6KG	義大利螺旋麵	義大利醬<台塑>(3K)	1桶	清明連假			清明連假		
		紅辣椒	0.1KG		洋蔥+	3KG		蕃茄醬<可果美>(3330g)	1桶						
		洋蔥+	5KG		毛豆粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	1包		螺旋麵(單色)(500g)	24包						
		甜麵醬(非基改)<十德>	1KG		赤肉片<大安>	9KG		洋蔥+	3KG						
		雞丁(CAS)-<上德>	10KG		黑胡椒粒<飛馬>(30g)	0罐		三色粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	3包						
								絞赤肉<大安>	4KG						
副菜	木須炒蛋	紅蘿蔔絲	1KG	滷白菜	大白菜+	13KG	麥克雞塊	雞塊<卜蜂>	9KG						
		洗選蛋<東杰>	10KG		紅蘿蔔絲	2KG		147*3							
		木耳絲(乾)(0.6K)	1包		木耳絲(乾)	KG									
					乾蝦仁	0.1KG									
					乾香菇絲	0.1KG									
青菜	(吉園)	蒜頭	0.6KG	機青	有機黑葉白菜	10KG									
		小松菜(吉園圃)	10KG												
湯品	牛蒡枸杞湯	薑片	0.1KG	青菜豆腐湯	小白菜(吉園圃)	2KG	玉米濃湯	紅蘿蔔小丁	1KG						
		牛蒡	4KG		洗選蛋<東杰>	2KG		馬鈴薯小丁+	2KG						
		枸杞	0.1KG		豆腐(非基改)(大板)<十德>	1板		洗選蛋<東杰>	1KG						
		大骨(切)<大安>	1KG					玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	3包						
小甲			146人	果	香梨~嘉興	148份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<光泉>	147盒						
		3808			4827			6605	計:	0	計:				
		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					
	全穀雜糧類	3.4	全穀雜糧類	3.4	全穀雜糧類	4.4	全穀雜糧類		全穀雜糧類						
	豆魚蛋肉類	2.9	豆魚蛋肉類	2.3	豆魚蛋肉類	2.8	豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類						
	油脂類	3.2	油脂類	3	油脂類	3.2	油脂類		油脂類						
	蔬菜類	1.3	蔬菜類	2	蔬菜類	0.5	蔬菜類		蔬菜類						
	乳品類		水果類	1	乳品類	1	水果類		乳品類						
熱量(大卡)	632	熱量(大卡)	656	熱量(大卡)	795	熱量(大卡)	0	熱量(大卡)	0						

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

午餐李小姐

校長:

崙坪國民小學 校長 陳志奇