

桃園市崙坪國小108學年度下學期 第5週 學生午餐食譜設計表

人數:150+1人

類別	3月23日			3月24日			3月25日			3月26日			3月27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	燕麥	燕麥*	2KG	糙米飯						糙米飯			糙米飯		
主菜	麻醬雞丁	芝麻醬<北方>	1瓶	香酥鯖魚	麵粉	庫存	泡菜豬肉炒飯	蔥	0.3KG	薑汁豆芽肉絲	黃豆醬<江記>	1瓶	腰果黑豆干	薑片	0.1KG
		小黃瓜	3KG		地瓜粉	庫存		生香菇	0.6KG		薑絲	0.3KG		乾辣椒(切)	0.1KG
		紅蘿蔔大丁	1KG		鯖魚<福國>	10KG		秀珍菇	0.6KG		綠豆芽	6KG		熟腰果(440g)	1包
		雞丁(CAS)-<上德>	11KG					洋蔥+	2KG		赤肉絲<大安>	10KG		大溪黑豆干(切9丁)(非	12KG
								高麗菜+	3KG						
								絞赤肉<大安>	4KG						
								泡菜(韓式)(3K)<佛心>	1包						
副菜	炒三絲	蔥	0.6KG	螞蟻上樹	沙茶醬<牛頭牌>	1罐	肉片花椰菜	紅蘿蔔片	1KG	金沙杏鮑菇	薑絲	0.1KG	紅蘿蔔炒蛋	蔥	0.3KG
		薑絲	0.3KG		紅蘿蔔絲	1KG		赤肉片<大安>	2KG		鹹蛋黃	30個		紅蘿蔔絲	3KG
		紅蘿蔔絲	1KG		木耳絲(乾)	庫存		白花菜(CAS)(1K)<嘉鹿	5包		杏鮑菇頭	12KG		洗選蛋<東杰>	10KG
		木耳絲	2KG		Q~高麗菜+	5KG		青花菜(CAS)(1K)<嘉鹿	5包						
		赤肉絲<大安>	1KG		黑芝麻	0.1KG									
		白干絲(非基改)<清	3KG		乾香菇絲	0.1KG									
					冬粉(龍品)<信全>	2KG									
					絞上肉(分開)<大安>	1KG									
青菜	(產銷)	蒜頭	0.6KG	機青江	有機青江菜	12KG			奶油	有機奶油白菜	12KG	機甜蘿	有機甜蘿蔓	12KG	
湯品	涼薯蛋花湯	蔥	0.3KG	黃瓜湯	大骨(切)<桃園>	1KG	金菇肉絲湯	薑絲	0.1KG	紫菜豆腐湯	蔥	0.1KG	冬瓜粉圓茶	冬瓜糖	5個
		涼薯(豆薯)	4KG		大黃瓜	7KG		紅蘿蔔絲	2KG		薑絲	0.3KG		原作花生彩色圓子<桂	1包
		洗選蛋<東杰>	3KG					木耳絲(乾)	庫存		紫菜(100g)	1包		原作芝麻彩色圓子<桂	1包
								金針菇	4KG		豆腐(非基改)(大板)<	1板		原作紫薯彩色圓子<桂	1包
小甲				小甲	香蕉~天祥珍	150份	野柳	鮮奶(新鮮屋)<味全>	自購						
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	份量			
	五穀根莖類	3.6	五穀根莖類	4	五穀根莖類	3.4	五穀根莖類	3.4	五穀根莖類	4.6					
	豆魚蛋肉類	2.6	豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類	1.3	豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類	3.2					
	油脂類	2.8	油脂類	3.1	油脂類	3	油脂類	3	油脂類	2.9					
	蔬菜類	1.3	蔬菜類	1.7	蔬菜類	1.7	蔬菜類	2	蔬菜類	1					
	水果類		水果類	1	乳品類	1	水果類		乳品類						
熱量(大卡)	606	熱量(大卡)	672	熱量(大卡)	633	熱量(大卡)	588	熱量(大卡)	718						

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。

庫存