桃園市崙坪國小108學年度下學期 第 7 週 學生午餐食譜設計表　　人數:150+1人

菜別	4月6日		星期一	4月7日		星期二	4月8日		星期三	4月9日		星期四	4月10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	薏仁飯	小薏仁*	2KG	糙米飯						糙米飯			糙米	環保蔬食日	
主菜	京醬雞丁	紅蘿蔔片	1KG	糖醋魚塊	蕃茄醬<可果美>(3330g)	1桶	健康蔬菜粥	紅蘿蔔小丁	1KG	花生豬腳	薑片	0.3KG	百頁燒鮑菇	紅蘿蔔大丁	1KG
		高麗菜＋	5KG		紅蘿蔔大丁	3KG		高麗菜＋	3KG		紅辣椒	0.1KG		杏鮑菇頭	5KG
		甜麵醬<十全>	1KG		洋蔥+	3KG		絞赤肉<大安>	3KG		煮花生	1KG		百頁豆腐(切24丁)(非	8KG
		雞丁(CAS)-<上德>	11KG		絞蒜頭	0.3KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉	2包		豬腳丁(前)(CAS)<香	6KG			
					風味魚條	10KG		洗選蛋<東杰>	3KG		瘦夾心肉丁<大安>	4KG			
					150*2										
副菜	蕃茄豆腐	牛蕃茄	4KG	銀芽海絲	薑絲	0.3KG	酸菜肉末	酸菜心(切)	5KG	毛豆干丁	紅蘿蔔小丁	2KG	木須炒蛋	紅蘿蔔絲	1KG
		絞赤肉	1KG		紅蘿蔔絲	1KG		紅辣椒	0.1KG		毛豆粒(CAS)(1K)<嘉	2包		洗選蛋<東杰>	10KG
		豆腐(非基改)(大板	2板		海帶絲<聯宏>	2KG		絞上肉(分開)<大安>	6KG		白豆干丁(非基改)<津	8KG		木耳絲(乾)(0.6K)	1包
		蔥	0.3KG		綠豆芽	7KG		花生粉(加糖)+	7包						
					赤肉絲<大安>	1KG									
青菜	(吉園	蒜頭	0.6KG	機蔬	有機蔬菜	12KG				機蔬	有機蔬菜	12KG	機茄	有機茄末	12KG
		青菜(吉園圃)	12KG												
湯品	薑絲肉片湯	薑絲	0.3KG	蓮藕湯	蓮藕片	4KG				蜆仔湯	蜆仔	4KG	花豆燕麥湯	花豆(先送)	4KG
		瘦夾心肉片<大安	3KG		大骨(切)<大安>	1KG	刈包	巧好刈包(60gx20入)	7.7包		老薑	0.1KG		燕麥	1.2KG
水果				水果		150份									
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		4.2	五穀根莖類		4	五穀根莖類		4.8	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		4.7
	豆魚蛋肉類		2.7	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		3.4	豆魚蛋肉類		2.5
	油脂類		3	油脂類		2.5	油脂類		3.2	油脂類		3.2	油脂類		3
	蔬菜類		1.4	蔬菜類		1.8	蔬菜類		0.6	蔬菜類		0.9	蔬菜類		1.2
	水果類			水果類		1	乳品類		1	乳品類			乳品類		
	熱量(大卡)		667	熱量(大卡)		648	熱量(大卡)		765	熱量(大卡)		660	熱量(大卡)		682

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。