桃園市崙坪國小108學年度上學期 第 5 週 學生午餐食譜設計表 人數:149+1人

菜別	9月23日		星期一	9月24日		星期二	9月25日		星期三	9月26日		星期四	9月27日		星期五
75.5	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		紫糯米*	1KG	1KG 糙米飯						糙米飯					
主菜		蔥	0.6KG		麵粉	庫存	庫存	紅蘿蔔小丁	1KG		白芝麻	0.1KG			
		紅蘿蔔大丁	1KG	,	地瓜粉	3KG	高麗菜 +	3KG	-	烤肉醬(蜜汁)<李銷	2瓶				
	洋	馬鈴薯大丁+	4KG	香	鯖魚<福國>	11KG	健	絞赤肉<大安>	3KG		洋蔥+	5KG	•		
	芋	雞丁(CAS)-<上德>	10KG				康 王光粉(CAS)(1K)/夏[2包	干牛	赤肉片<大安>	6KG	補假			
	燒 雞			鯖			蔬菜	洗選蛋<東杰>	3KG		上肉片(分開)<大安	2KG	117		
				魚			粥			肉					
				,											
				v											
副菜	五	紅蘿蔔絲	2KG		慈	0.6KG	酸菜	酸菜心(切)	5KG		蔥	0.3KG	-		
		青豆粒(冷凍)<嘉凡	3KG	客	乾魷魚(先送)	5條		紅辣椒	0.1KG	魚	薑末	0.3KG			
	彩	金針菇	8KG	家	赤肉絲<大安>	2KG		絞上肉(分開)<大安>	6KG		茄子	12KG			
	金菇	木耳絲(乾)(0.6K)	1包	小	白豆干片(非基改)<津饬	10KG		花生粉(加糖)+	7包	茄	絞蒜頭	0.3KG			
		赤肉絲<大安>	1KG	炒						子	絞赤肉<大安>	2KG			
青菜	(產 銷	蒜頭	0.6KG	菜	小松菜(有機)	11KG				機	青油菜(有機)	11KG			
		青江菜(產銷履歷)	11KG	(蔬					
湯品		竹筍(剝) +	6KG		四神 +	4KG	3KG 刈 包	巧好刈包(60gx20入)	7.7包	土 米 蛋	葱	0.6KG	= - -		
	竹	大骨(切)<大安>	1KG	四	排骨<大安>	3KG					洗選蛋<東杰>	3KG			
	筍			神							玉米粒(CAS)(1K)<	4包			
	湯			湯						花湯					
										囫					
小田				小田	百香果~東明	149份	肝 #L	鮮奶(新鮮屋)<味全>	自購						
	計:	4802		計:	6411		計:	3373		計:	3954		計:		1
菜單營養分析	符合 類別							符合 類 別	份量 5.2		符合 類 別			<u> </u> 類別	份量
		五穀根莖類	3.6		五穀根莖類	4.7					五穀根莖類	<u>/ 竹軍</u> 3.7			
		豆魚蛋肉類	1.8		豆魚蛋肉類 2.9			豆魚蛋肉類	2	豆魚蛋肉類		2.2		豆魚蛋肉類	1
		油脂類	3		油脂類	3.2		油脂類	3.2	油脂類		3.1		油脂類	
		蔬菜類	2		蔬菜類	0.7		蔬菜類	0.5	0.5	蔬菜類	1.8		蔬菜類	
		水果類			水果類	1		乳品類	1		水果類			乳品類	
	熱量(大卡)		572	熱量(大卡)		768		熱量(大卡)	791	熱量(大卡)		609		熱量(大卡)	0

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。