桃園市崙坪國小108學年度上學期 第 11 週 學生午餐食譜設計表　　人數:148+1人

菜別	11月4日		星期一	11月5日		星期二	11月6日		星期三	11月7日		星期四	11月8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	五穀飯	五穀米＋	2KG	糙米飯						糙米飯			糙米	環保蔬食日	
主菜	宮保雞丁	薑片	0.3KG	香酥旗魚排	巧好旗魚排(60g)	155片	肉羹麵線	蒜泥	0.3KG	味噌豬柳	薑絲	0.2KG	沙茶凍豆腐	沙茶醬<牛頭牌>(737	1罐
		紅辣椒	0.1KG					絞紅蔥頭	0.6KG		高麗菜＋	4KG		蔥	1KG
		蒜花生	1KG					紅蘿蔔絲(QRC)	3KG		赤肉絲(粗)<大安>	10KG		杏鮑菇頭	3KG
		雞丁(CAS)-<上德>	13KG					柴魚(300g)	1包		味噌<十全>(1K)	2包		凍豆腐(非基改)<津悅	10KG
								紅麵線<禾豐>	5KG						
								木耳絲(乾)(0.6K)	1包						
								肉羹(手工)	5KG						
								脆筍絲<品碩豐>	2包						
副菜	炒三絲	蔥	0.6KG	白菜粉絲	Q~大白菜+	8KG	茶葉蛋	茶葉蛋滷包<真好家>	6盒	木須扁蒲	瓠瓜(去皮)＋	12KG	鮮菇蒸蛋	秀珍菇	0.6KG
		薑絲	0.3KG		紅蘿蔔絲(QRC)	1KG		洗選蛋<東杰>	10.5KG		木耳絲(乾)	庫存		洗選蛋<東杰>	10KG
		紅蘿蔔絲(QRC)	1KG		木耳絲(乾)	KG		155個			絞蒜頭	0.2KG			
		木耳絲	2KG		沙茶醬<牛頭牌>(250g)	1罐		(先送)			絞赤肉<大安>	1KG			
		赤肉絲<大安>	1KG		冬粉(龍品)<信全>	2KG									
		白干絲(非基改)<津	3KG		赤肉絲<大安>	1KG									
青菜	（產銷	蒜頭	0.6KG	機小白	薑絲	0.2KG				機小松	有機小松菜	11KG	機青江	有機青江菜	11KG
		空心菜(產銷履歷)	11KG		有機小白菜	11KG									
湯品	海帶芽蛋湯	薑絲	0.1KG	蓮藕湯	蓮藕片	4KG	銀絲卷	銀絲捲(小)<奇美>(40	6包	四神湯	四神＋	4KG	山藥桂圓甜湯	紅棗	0.3KG
		洗選蛋<東杰>	3KG		大骨(切)<大安>	1KG					排骨<大安>	3KG		山藥	8KG
		乾海帶芽	0.3KG											桂圓干(600g)	1盒
水果				水果	蘋果~嘉興	148份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<味全>	自購						
	計:	3885		計:	4603		計:	3603		計:	4009		計:	3231	
		符合			符合			符合			符合			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
	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		4.5	五穀根莖類		3	五穀根莖類		4.7	五穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		2.9	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1.9	豆魚蛋肉類		2.6	豆魚蛋肉類		1.9
	油脂類		3.4	油脂類		3.1	油脂類		2.6	油脂類		2.9	油脂類		3
	蔬菜類		1	蔬菜類		1.3	蔬菜類		0.5	蔬菜類		1.9	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)		634	熱量(大卡)		697	熱量(大卡)		602	熱量(大卡)		702	熱量(大卡)		618

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。

黑胡椒粒<老公仔標>(345g)庫存