## 桃園市崙坪國小108學年度上學期 第 12 週 學生午餐食譜設計表 人數:148+1人

菜別	11月11日		星期一		11月12日	星期二	11月13日		星期三	11月14日		星期四		11月15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	地瓜飽	地瓜(去皮)+	3KG							糙米的	飯		糙米	環保蔬食日	
主菜	京醬雞丁	葱	0.3KG				夏	洋蔥+	2KG		蔥	0.3KG	照燒鮮菇素	紅蘿蔔片	2KG
		紅蘿蔔大丁	2KG	**				甜鳳梨片<東和>(565g	2罐		紅蘿蔔絲	1KG		生香菇	1KG
		高麗菜	5KG	校				三色粒(CAS)<嘉鹿>	2KG	壽喜燒	生香菇	1KG		木耳朵(乾)	庫存
		雞丁(CAS)-<上德>	11KG	外			威夷	赤肉絲<大安>	5KG		烤肉醬(蜜汁)<李銷	2瓶		素肚(切12丁)<津悅>	10KG
		甜麵醬<十全>	1KG	教			炒炒				黄豆芽(非基改)	2KG		照燒醬(日式)<穀盛>	1桶
				學 -			飯				赤肉片<大安>	10KG			
				学											
対響	西芹黑輪	西芹	4KG					蔥	0.3KG		薑絲	0.2KG	蕃	葱	0.3KG
		紅蘿蔔片	1KG				銀	紅蘿蔔絲	1KG	炒	海帶根<聯宏>	8.4KG		牛蕃茄	5KG
		木耳絲(乾)(0.6K)	1包				芽	綠豆芽	8KG		上肉絲(分開)<大多	1KG		洗選蛋<東杰>	8KG
		黑輪片<品豐>	5KG				雞	清雞絲(CAS)-<上德>	3KG	帶					
							絲			根					
青	へ 産	蒜頭	0.6KG							機	有機廣島菜	11KG	機雪	有機雪菜	11KG
菜	組	蚵白菜(產銷履歷)	11KG							息					
湯品	菠	蒜頭	0.1KG					薑片	0.1KG		白蘿蔔(去皮)+	5KG	豆两	紅豆	4KG
	菜吻	吻仔魚	0.6KG				蒡枸	牛蒡	4KG	<b>鮮</b>	秀珍菇	2KG		西谷米	1KG
	魚	菠菜(QRC)	6KG				札杞	枸杞	0.1KG		雞背骨<去皮>	1KG			
	湯						湯	大骨(切)<大安>	1KG						
小田							#1	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
		五穀根莖類	4.2					五穀根莖類	3.4		五穀根莖類	3.4		五穀根莖類 豆魚蛋肉類	5.2
		豆魚蛋肉類 油脂類	2.2					豆魚蛋肉類 油脂類	1.5 3.1		豆魚蛋肉類 油脂類	2.1	立 油脂類		2.6
		蔬菜類	1.7						1.1		蔬菜類	1.9	+	蔬菜類	1.3
		水果類						乳品類	1		水果類			乳品類	
	熱量(大卡)		637			北广山井		熱量(大卡)	638		熱量(大卡)	574		熱量(大卡)	727

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