桃園市崙坪國小108學年度上學期 第 15 週 學生午餐食譜設計表　　人數:148+1人

菜別	12月2日		星期一	12月3日		星期二	12月4日		星期三	12月5日		星期四	12月6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
主食	芝麻飯	黑白芝麻各	0.1KG	糙米飯						糙米飯			糙米飯	
主菜	酸辣雞丁	紅蘿蔔大丁	0.6KG	香酥鯖魚	鯖魚<福國>	150份	炒粿仔條	紅蘿蔔絲	2KG	打拋肉	薑絲	0.2KG	金菇燒豆包	薑絲
		洋蔥+	4KG		麵粉	1KG		粄條*	28KG		洋蔥+	5KG		紅蘿蔔絲
		酸辣醬(泰式)(454g)	1瓶		地瓜粉	庫存		乾蝦仁	0.2KG		打拋醬(甲拋醬)	1瓶		木耳絲
		雞丁(CAS)-<上德>	10KG					蔥	0.3KG		絞赤肉<大安>	7KG		金針菇
								綠豆芽	6KG		絞上肉<大安>	3KG		生豆包(切絲)(非基改)<
								韮菜	5把					
								乾香菇絲	0.1KG					
								赤肉絲<大安>	5KG					
副菜	富貴四寶	紅蘿蔔小丁	1KG	螞蟻上樹	紅蘿蔔絲	1KG	燙地瓜葉	絞紅蔥頭	0.2KG	銀芽海帶絲	薑絲	0.3KG	洋蔥炒蛋	紅蘿蔔絲
		馬鈴薯小丁+	3KG		木耳絲(乾)	庫存		地瓜葉 +	10KG		紅蘿蔔絲	1KG		洋蔥+
		洗選蛋<東杰>	2KG		Q~高麗菜 +	5KG					海帶絲<聯宏>	2KG		洗選蛋<東杰>
		毛豆粒(CAS)<嘉鹿>	1KG		黑芝麻	0.1KG					綠豆芽	7KG		
		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	1包		乾香菇絲	0.1KG					赤肉絲<大安>	1KG		
					冬粉(龍品)<信全>	2KG								
					絞上肉(分開)<大安>	1KG								
青菜	（產銷	蒜頭	0.6KG	機高麗	有機高麗菜	11KG				機山菠	有機山菠菜	11KG	機廣	有機廣島菜
		油菜(產銷履歷)	11KG											
湯品	如意味噌湯	白蘿蔔	3KG	紫菜蛋花湯	薑絲	0.2KG	酸辣湯	紅蘿蔔絲	0.6KG	結頭菜湯	大頭菜(去皮) +	6KG	銀耳蓮子湯	紅棗
		金針菇	1KG		洗選蛋<東杰>	3KG		木耳絲(乾)	庫存		赤肉絲<大安>	1KG		白木耳
		豆腐(非基改)(大板)<津悅	1板		紫菜(100g)	1包		洗選蛋<東杰>	1KG					蓮子(乾)
		味噌<十全>(1K)	2包					豆腐(非基改)(大板)<津悅	1板					枸杞
								赤肉絲<大安>	0.6KG					
								脆筍絲<品碩豐>	1包					
水果				水果	柳丁~富霖	148份	鮮奶	鮮奶(新鮮屋)<味全>	自購					
	計:	3182		計:	4492		計:	3879		計:	2896		計:	5342
		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	
	五穀根莖類		3.7	五穀根莖類		4	五穀根莖類		4	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類	
	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		1.3	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類	
	油脂類		2.8	油脂類		3.1	油脂類		3.1	油脂類		2.3	油脂類	
	蔬菜類		1.6	蔬菜類		1.1	蔬菜類		1.4	蔬菜類		2.1	蔬菜類	
	水果類			水果類		1	乳品類		1	水果類			乳品類	

	熱量(大卡)	590	熱量(大卡)	665	熱量(大卡)	672	熱量(大卡)	552	熱量(大卡)

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

星期五
數量
0.3KG
0.6KG
庫存
5KG
6KG
1KG
5KG
7KG
11KG
1.2KG
0.6KG
0.6KG
0.1KG
份量
4.8
2.1
3
1.5