桃園市崙坪國小108學年度上學期 第 19 週 學生午餐食譜設計表　　人數:148+1人

菜別	12月30日		星期一	12月31日		星期二	1月1日		星期三	1月2日		星期四	1月3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	宮保雞丁	薑片	0.3KG	香酥彩虹香魚	麵粉	3KG	元旦放假			韓式燒肉	白芝麻	0.1KG	菇燴豆腐	紅蘿蔔片	1KG
		紅辣椒	0.1KG		彩虹香魚<福國>	11KG					烤肉醬(蜜汁)<李錦	2瓶		金針菇	2KG
		蒜花生	1KG								洋蔥+	5KG		杏鮑菇頭	1KG
		雞丁(CAS)-<上德>	13KG								赤肉片<大安>	7KG		豆腐(非基改)(大板)<	3板
											上肉片(分開)<大安	2KG			
副菜	小瓜什錦	小黃瓜	9KG	肉片洋芋	馬鈴薯(去皮)+	9KG				芋香四寶	紅蘿蔔小丁	2KG	蕃茄炒蛋	蔥	0.3KG
		紅蘿蔔片	2KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	2KG					芋頭小丁(冷凍)<嘉	2KG		牛蕃茄	5KG
		木耳絲(乾)	庫存		洋蔥+	2KG					玉米粒(CAS)(1K)<	5包		洗選蛋<東杰>	8KG
		赤肉片<大安>	2KG		赤肉片<大安>	2KG					絞赤肉<大安>	1KG			
青菜	(產銷	蒜頭	0.6KG	機青江	有機青江菜	11KG				機蔬	有機青菜	11KG	機蔬	有機青菜	11KG
		青菜(產銷履歷)	11KG												
湯品	蘿蔔鮮菇湯	白蘿蔔(去皮) +	5KG	牛蒡枸杞湯	薑片	0.1KG				黃瓜肉片湯	薑絲	0.1KG	花豆燕麥湯	花豆	4KG
		秀珍菇	2KG		牛蒡	4KG					大黃瓜	7KG		燕麥	1.2KG
		雞背骨<上德>	1KG		枸杞	0.1KG					赤肉片<大安>	2KG			
					大骨(切)<大安>	1KG									
水果				水果		148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		3.4	五穀根莖類		3.7	五穀根莖類		3.8	五穀根莖類		3.7	五穀根莖類		5.5
	豆魚蛋肉類		2.5	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2.8	豆魚蛋肉類		2.7
	油脂類		3.2	油脂類		3.2	油脂類		2.8	油脂類		2.9	油脂類		3
	蔬菜類		1.1	蔬菜類		1.4	蔬菜類		1.4	蔬菜類		1.4	蔬菜類		0.9
	水果類		1.9	水果類		1	乳品類		1	水果類			乳品類		
	熱量(大卡)		711	熱量(大卡)		648	熱量(大卡)		705	熱量(大卡)		635	熱量(大卡)		745

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