桃園市崙坪國小108學年度下學期 第 9 週 學生午餐食譜設計表 人數:150+1人

菜別	4月20日		星期一	4月21日		星期二		4月22日	星期三		4月23日	星期四		4月24日	星期五
7,7,7	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	麥	燕麥*	2KG	糙米的	扳				糙爿		扳		糙米	環保蔬食日	
主 菜 		薑絲	0.1KG	小魚花生豆	油花生	1.5KG	-	郊	0.3KG	鐵板肉片	紅蘿蔔片	0.6KG	照燒鮮菇	紅蘿蔔片	2KG
		紅蘿蔔大丁	1KG		小魚干	2KG		紅蘿蔔小丁	1KG		洋蔥+	3KG		生香菇	1KG
	親	雞丁(CAS)-<上德>	10KG		白豆干丁(非基改)<津悅>	10KG		玉米粒(CAS)<嘉鹿>	3KG		毛豆粒(CAS)(1K)<嘉	1包		木耳朵(乾)	庫存
	子井	洋蔥+	3KG					洋蔥+	2KG		赤肉片<大安>	9KG		素肚(切12丁)<津悅>	10KG
		洗選蛋<東杰>	2KG					赤肉絲<大安>	4KG		黑胡椒粒<飛馬>(30g)	1罐		照燒醬(日式)<穀盛>(]	1桶
		醇米霖<穀盛>	1瓶	干				黑胡椒粒<老公仔標>(1罐						
副菜		紅蘿蔔片	2KG		紅蘿蔔絲	1KG		葱	0.3KG	木須扁蒲	瓠瓜(去皮)+	12KG	蔥炒蛋	蒽	2KG
	清	大黄瓜(去皮)+	8KG	炒	生香菇	0.6KG	銀芽雞絲	紅蘿蔔絲	1KG		木耳絲(乾)	庫存		洗選蛋<東杰>	12KG
	心	木耳絲(乾)	KG	韓國	Q~高麗菜 +	5KG		綠豆芽	8KG		絞蒜頭	0.2KG			
	燴	杏鮑菇頭	2KG	年	赤肉絲<大安>	1KG		清雞絲(CAS)-<上德>	3KG		絞赤肉<大安>	1KG			
	集	赤肉絲<大安>	1KG	糕	韓國造型年糕<中華>(500	8包									
	(機											
青菜	產	蒜頭	0.6KG	青	有機青松菜	12KG	 			青	有機青油菜	12KG	機茄	有機茄末	12KG
*	鉛	青菜(產銷履歷)	12KG	松	\r_+++++	117.0		/	0.646	油海芽腐皮湯	±± /./.	0.017.0	綠		7.4
湯品	ш	大白菜+	4KG	馬	紅蘿蔔大丁	1KG	3KG 1KG 1KG 沸 湯	紅蘿蔔絲	0.6KG		薑 絲	0.3KG		豆花	7盒
	団園	牛蕃茄	1KG	鈴	馬鈴薯大丁+			木耳絲(乾)	KG		乾海帶芽	0.3KG		綠豆	3KG
	蔬	木耳絲	庫存	薯	秀珍菇			洗選蛋<東杰>	1KG		生豆包(切絲)(非基改	2KG			
	菜	大骨(切)<大安>	1KG	菇菇	金針菇	1KG		豆腐(非基改)(大板)<洋	1板						
	湯			湯				赤肉絲<大安>	0.6KG						
				小		150/11		脆筍絲<品碩豐>	1包						
Ħ		類別		類別		150份 份量			自購 份量		<u>類別</u>			<u>類</u> 別	 份量
菜單營養分析		五穀根莖類	3.4		五穀根莖類	<u>万里</u> 4.1	五穀根莖類		万里 3.6	五穀根莖類		3.4 五穀根莖類		万里 4.5	
		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2.9		豆魚蛋肉類	1.8		豆魚蛋肉類	2.3	豆魚蛋肉類		3
		油脂類	3		油脂類	3.5		油脂類	3	油脂類		3		油脂類	3
		蔬菜類	2.3		蔬菜類	1.5		蔬菜類	1		蔬菜類	1.8		蔬菜類	1
	水果類				水果類	1		乳品類	1		乳品類			乳品類	
	熱量(大卡)		581		熱量(大卡)	760		熱量(大卡)	667		熱量(大卡)	591		熱量(大卡)	700

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。