桃園市崙坪國小108學年度下學期 第 17 週 學生午餐食譜設計表　　人數:152+1人

菜別	6月15日		星期一	6月16日		星期二	6月17日		星期三	6月18日		星期四	6月19日		星期五	6月20日		星期六
	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	名稱	食材名稱	數量
主食	燕麥飯	燕麥*	1.8KG	糙米飯						糙米飯			糙米飯	環保蔬食日		糙米飯		
主菜	親子丼	薑絲	0.1KG	蔥爆小卷	薑絲	0.3KG	咖哩豬燴飯	紅蘿蔔大丁	2KG	鐵板肉片	紅蘿蔔片	0.6KG	玉荀炒百菇	紅椒	1KG	檸檬雞柳條		
		紅蘿蔔大丁	1KG		蔥	1.2KG		馬鈴薯大丁+	5KG		洋蔥+	3KG		生香菇	2KG		檸檬雞柳條	
		洋蔥+	2KG		小卷	9KG		赤肉片	7KG		蔥	1KG		玉米筍	3KG		157*2	
		洗選蛋<東杰>	2KG					洋蔥+	2KG		赤肉片<大安>	10KG		鴻喜菇	2KG			
		雞丁(CAS)-<上德>	10KG					毛豆粒(CAS)(1K)<祿	1包		黑胡椒粒<飛馬>(30g	1罐		白精靈	3KG			
		醇米霖<穀盛>(500ml	1瓶											毛豆粒(CAS)(1K)<祿	1包			
副菜	西芹甜不辣	西芹	6KG	麻婆馬鈴薯	紅蘿蔔大丁	1KG	燙地瓜葉	絞紅蔥頭	0.2KG	木須扁蒲	瓠瓜(去皮) +	12KG	聰明鮪魚蛋	洋蔥+	2KG	五彩金菇	紅蘿蔔絲	2KG
		紅蘿蔔片	1KG		Q~馬鈴薯大丁+	7KG		Q~地瓜葉 +	12KG		木耳絲(乾)	庫存		鮪魚<東和>(1850g)	1桶		青豆粒(冷凍)<嘉鹿>	3KG
		甜不辣絲<品豐>	3KG		辣豆瓣醬<十全>(6	1瓶					絞蒜頭	0.2KG		洗選蛋<東杰>	9KG		金針菇	8KG
					絞赤肉<大安>	1KG					絞赤肉<大安>	1KG					木耳絲(乾)(0.6K)	庫存
																	赤肉絲<大安>	1KG
青菜	(產銷	蒜頭	0.6KG	有機蔬	有機蔬菜	10KG				有機蔬	有機蔬菜	12KG	有機蔬	有機蔬菜	12KG	有機蔬	有機蔬菜	12KG
		青菜(產銷履歷)	10KG															
湯品	小魚味噌湯	蔥	0.3KG	黃豆芽肉絲湯	紅蘿蔔絲	1KG	鮮菇雞湯	薑絲	0.1KG	海芽腐皮湯	薑絲	0.3KG	紅豆芝麻湯圓	紅豆	4KG	田園蔬菜湯	大白菜+	4KG
		小魚干	0.5KG		黃豆芽(非基改)	3KG		秀珍菇	1.2KG		乾海帶芽	0.3KG		芝麻湯圓	4包		牛蕃茄	1KG
		豆腐(非基改)(大板)<	1板		赤肉絲<大安>	1KG		杏鮑菇頭	1.2KG		生豆包(切絲)(非基改	2KG					木耳絲	庫存
		味噌<十全>(1K)	2包					雞丁(CAS)-<上德>	4KG								大骨(切)<大安>	1KG
			130人															
水果				水果		130份	鮮奶	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	類別		份量	類別		份量
	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		4.1	五穀根莖類		3.6	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		4.5	五穀根莖類		4.5
	豆魚蛋肉類		2.6	豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		1.8	豆魚蛋肉類		2.4	豆魚蛋肉類		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	油脂類		3
	蔬菜類		1.9	蔬菜類		1.5	蔬菜類		1	蔬菜類		1.8	蔬菜類		1	蔬菜類		1
	水果類			水果類		1	乳品類		1	乳品類			乳品類			乳品類		
	熱量(大卡)		616	熱量(大卡)		692	熱量(大卡)		667	熱量(大卡)		598	熱量(大卡)		700	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。