桃園市崙坪國小108學年度下學期 第 18 週 學生午餐食譜設計表 人數:151+1人

菜別		6月22日	星期一		6月23日	星期二		6月24日	星期三		6月25日	星期四		6月26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	紅藜飽	紅藜	1KG	糙米的	扳										
主菜		芝麻醬<北方>(350	1瓶		地瓜粉	1KG		絞紅蔥頭	1KG	端午節					
		小黄瓜	3KG	南瓜似	蒸肉粉(五香)<飛馬>(600)	2包		長糯米	12KG				彈性放假		
	麻	紅蘿蔔大丁	1KG		南瓜	6KG		乾蝦仁	0.2KG						
	醬	雞丁(CAS)-<上德>	11KG		赤肉片<大安>	10KG		乾魷魚(先送)	5條						
	雞			粉 蒸				乾香菇絲	0.2KG						
	丁			肉				上肉絲(分開)<大安>	4.2KG						
				j											
副菜		紅蘿蔔片	2KG		蔥	0.6KG	炒五色	西芹	1KG						
	清	大黄瓜(去皮)+	8KG	小	乾魷魚	5條		白花菜(冷凍)	6KG						
	心	木耳絲(乾)	庫存		赤肉絲<大安>	2KG		生香菇	2KG						
	燴	杏鮑菇頭	2KG		白豆干片(非基改)<津悅>	10KG		玉米筍	1KG						
	集	赤肉絲<大安>	1KG	炒				紅蘿蔔片	1KG						
				, _											
青菜	産	蒜頭	0.6KG	機	有機蔬菜	12KG									
	組	青菜(產銷履歷)	12KG	蔬											
湯品	牛	薑片	0.1KG	白	白蘿蔔	5KG	更瓜肉片湯	薑絲	0.1KG						
	蒡	牛蒡	4KG	蘿蔔	赤肉絲<大安>	1KG		大黄瓜	6KG						
	枸	枸杞	0.1KG	番	牛蕃茄	2KG		赤肉片<大安>	2KG						
	杞湯	大骨(切)<大安>	1KG	茄											
	193			湯				少6年級	133份						
小田				小田		151份		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						
		五穀根莖類 豆魚蛋肉類	3.7		五穀根莖類 豆魚蛋肉類	4.9 2.2		五穀根莖類 豆魚蛋肉類	4.2 1.7						
		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3						
		蔬菜類	1.8		蔬菜類	1.8		蔬菜類	1.8						
		水果類	-		水果類	1		乳品類	1						
	熱量(大卡)		664		熱量(大卡)	748		熱量(大卡)	722		1				

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。