桃園市崙坪國小108學年度下學期 第 20 週 學生午餐食譜設計表　　人數:133+1人

菜別	7月6日		星期一	7月7日		星期四	7月8日		星期三	7月9日		星期二	7月10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	燕麥飯	燕麥*	2KG	糙米飯						糙米飯			糙米	環保蔬食日	
主菜	韓式燒雞丁	蔥	0.3KG	炸雞腿			肉羹麵線	油蔥酥	1包	檸檬魚	薑絲	0.6KG	栗子燒豆腐	油豆腐丁	9KG
		紅蘿蔔大丁	2KG		雞腿	133支		紅蘿蔔絲	1KG		紅辣椒	0.2KG		栗子	1.5KG
		雞丁(CAS)-<上德>	9KG		地瓜粉	3KG		木耳絲(乾)	庫存		檸檬汁(濃縮)(960c.c)	1瓶		紅蘿蔔片	1KG
		韓式辣椒醬(1K)	庫存					金針菇	1KG		檸檬	0.5KG			
		韓國造型年糕<中	4包					柴魚(300g)	1包		鱈斑魚丁(鯰魚丁)	13KG			
								紅麵線<禾豐>	5KG						
								脆筍絲<品碩豐>	1包						
								肉羹	5KG						
副菜	金沙白玉瓜	蔥	1KG	炒海帶根	薑絲	0.2KG	銀芽雞絲	蔥	0.3KG	鮮菇花椰菜	紅蘿蔔片	1KG	玉米炒蛋	蔥	0.3KG
		鹹蛋	17個		海帶根<聯宏>	7.2KG		紅蘿蔔絲	1KG		生香菇	2KG		紅蘿蔔小丁	1KG
		苦瓜	12KG		上肉絲(分開)<大安>	1KG		綠豆芽	7KG		白花菜(CAS)(1K)<嘉	5包		洗選蛋<東杰>	7KG
								清雞絲(CAS)-<上德>	3KG		青花菜(CAS)(1K)<嘉	5包		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿	4包
青菜	(產銷	蒜頭	0.6KG	有機蔬	有機蔬菜	10KG				有機蔬	有機蔬菜	10KG	有機蔬	有機蔬菜	10KG
		青菜(產銷履歷)	10KG												
湯品	馬鈴薯菇菇湯	紅蘿蔔大丁	1KG	玉米蛋花湯	蔥	0.6KG	銀絲卷	銀絲捲(小)<奇美>(40g	133個	鳳梨苦瓜雞湯	薑片	0.1KG	冬米糖米苔目	冬瓜糖	4個
		馬鈴薯大丁+	2.4KG		洗選蛋<東杰>	3KG					鹹鳳梨	3瓶		米苔目	2.4KG
		秀珍菇	1KG		玉米粒(CAS)(1K)<嘉鹿>	3包					苦瓜	3KG			
		金針菇	1KG								雞丁(CAS)-<上德>	3KG			
											小魚干	0.3KG			
水果				水果		133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
	五穀根莖類		3.8	五穀根莖類		4	五穀根莖類		5	五穀根莖類		3.4	五穀根莖類		4.6
	豆魚蛋肉類		2.3	豆魚蛋肉類		2.2	豆魚蛋肉類		2.6	豆魚蛋肉類		2.5	豆魚蛋肉類		1.3
	油脂類		3	油脂類		3.3	油脂類		3	油脂類		3	油脂類		3
	蔬菜類		1.8	蔬菜類		1.1	蔬菜類		0.3	蔬菜類		2.1	蔬菜類		1.7
	水果類			水果類		1	乳品類		1	乳品類			乳品類		
	熱量(大卡)		619	熱量(大卡)		681	熱量(大卡)		808	熱量(大卡)		613	熱量(大卡)		597

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。