

類別	3月3日				3月4日				3月5日				3月6日				3月7日			
	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註
上午點心	生日蛋糕+麥茶				鹹米苔目湯	米苔目	0.6		刈包夾蛋+薏仁漿	巧好刈包	11個		廣東粥+青菜	絞赤肉	0.2		水煎包+牛乳品	水煎包	20個	
		原味布丁蛋糕(鋪滿水果)	1個			絞赤肉	0.1			白米	0.6									
		(10吋)(蛋糕)				綠豆芽	0.2			洗選蛋	11個			洗選蛋	0.3			豆沙包	1個	
		黃金麥茶	庫存			乾蝦仁	0.1							玉米粒	庫存					
						韭菜	0.1													
						乾香菇絲	庫存			薏仁漿	1桶			蒜頭	庫存					
										1857ML				菠菜	0.6					
下午點心	肉醬通心麵	洋蔥	0.3		南瓜煎餅	南瓜	0.6		大滷麵	大白菜	0.3		高麗菜水餃	高麗菜素水餃	40顆		香菇肉燥飯	白米	0.6	
		赤絞肉	0.1			糯米粉	0.6			豆腐	1盒				絞赤肉	0.6				
		蕃茄醬	1			洗選蛋	5顆			紅蘿蔔	0.1				洋蔥	0.3				
		通心麵	1							赤肉絲	0.1				豆干丁	0.1				
		玉米粒	1罐							油麵	庫存				紅蔥頭	庫存				
										洗選蛋	0.3				乾香菇絲	庫存				
		蓮霧	11個							芭樂	4個				大蘋果	4個			木瓜	2個
營養分析	營養分析	全穀雜糧	2.2份		營養分析	全穀雜糧	2.2份		營養分析	全穀雜糧	2.2份		營養分析	全穀雜糧	2.2份		營養分析	全穀雜糧	2.2份	
		豆魚蛋肉	0.2份			豆魚蛋肉	0.4份			豆魚蛋肉	1.0份			豆魚蛋肉	0.5份			豆魚蛋肉	0.9份	
		蔬菜	0.2份			蔬菜	0.1份			蔬菜	0.2份			蔬菜	0.3份			蔬菜	0.2份	
		乳品	0.0份			乳品	0.2份			乳品	0.0份			乳品	0.0份			乳品	0.0份	
		水果	1.0份			水果	0.0份			水果	1.0份			水果	1.0份			水果	1.0份	
		油脂與堅果種	0.3份			油脂與堅果種	0.6份			油脂與堅果種	0.6份			油脂與堅果種子	0.6份			油脂與堅果種子	0.6份	
		熱量	248大卡			熱量	244大卡			熱量	321大卡			熱量	286大卡			熱量	314大卡	

設計:至芄企業有限公司

*食材來源一律使用國產豬肉

承辦人:

幼兒園黃淑宜主任

校長:

崙坪國民小學 林盛基 校長

*營養分析僅為預估食用值

類別	3月10日				3月11日				3月12日				3月13日				3月14日						
	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註			
上午點心	小肉包 + 優酪乳	小肉包	20個		海鮮蔬菜麵	花魚板	0.3		黑糖銀絲卷 + 豆漿				小米粥 + 青菜	小米	0.2		土司夾蛋 + 午乳品	晨光吐司	2條				
						白蝦仁	0.1			黑糖銀絲卷	21個			白米	0.4			洗選蛋	11個				
		奶黃包	1個			小白菜	0.3							洋蔥	0.3								
						大烏龍麵	1							洗選蛋	0.5								
		優酪乳	1桶								低糖豆漿	1瓶											
		1857ML									(1857ML)							青花菜	0.6				
下午點心	日式關東煮 + 水果	白蘿蔔	0.5		照燒雞翅				雞絲飯				香菇蛋花麵線	生香菇	0.2		地瓜餅						
		甜不辣	0.3			雞翅	20支			白米	1					地瓜		1					
		高麗菜	0.5							紅蘿蔔	0.1			青江菜	0.1			糯米粉	1包				
		小貢丸	0.2					清雞絲		0.4		三環麵線		1		洗選蛋		3顆					
		柴魚	庫存			素獅子頭	2個			小黃瓜	0.2			雞蛋	4個								
		水果								水果				水果				水果					
營養分析	營養分析	全穀雜糧	1.2份		營養分析	全穀雜糧	1.2份		營養分析	全穀雜糧	3.0份		營養分析	全穀雜糧	2.4份		營養分析	全穀雜糧	2.8份				
		豆魚蛋肉	0.3份			豆魚蛋肉	1.1份			豆魚蛋肉	0.8份			豆魚蛋肉	0.6份			豆魚蛋肉	0.7份				
		蔬菜	0.3份			蔬菜	0.1份			蔬菜	0.2份			蔬菜	0.5份			蔬菜	0.0份				
		乳品	0.4份			乳品	0.2份			乳品	0.0份			乳品	0.0份			乳品	0.0份				
		水果	1.0份			水果	0.0份			水果	1.0份			水果	1.0份			水果	1.0份				
		油脂與堅果種	0.6份			油脂與堅果種	0.6份			油脂與堅果種	0.3份			油脂與堅果種子	0.6份			油脂與堅果種子	0.6份				
		熱量	261大卡			熱量	226大卡			熱量	349大卡			熱量	313大卡			熱量	336大卡				

設計:至芄企業有限公司

*食材來源一律使用國產豬肉

承辦人:

校長:

*營養分析僅為預估食用值

幼兒園黃淑宜主任

崙坪國民小學林盛基

類別	3月17日				3月18日				3月19日				3月20日				3月21日				
	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	
上午點心	鍋燒烏龍麵	大烏龍麵	0.8		鮮魚粥	白米	0.6		蘿蔔糕+優酪乳				蘑菇鐵板麵	油麵	0.8		芝麻包+牛乳品	芝麻包	21個		
		高麗菜	0.2			鯛魚	1包			港式蘿蔔糕	2條			洋蔥	1顆						
		赤肉絲	0.1			芹菜	庫存					玉米粒		1罐							
		魚板	0.1			高麗菜	1			黑糖銀絲卷	1個			赤肉絲	0.1						
		生香菇	0.1			薑	庫存					洋菇		1盒							
											優酪乳 (1857ML)	1瓶			紅蘿蔔	0.1					
下午點心	玉米脆片+鮮奶	玉米脆片	2盒		蔬菜手卷	菊燒海苔	1包		日式鮭魚炊飯				馬拉糕+豆漿				蕃茄什菇湯麵	白油麵	0.6		
						玉米筍	2盒			白米	0.6			馬拉糕	21個			牛番茄	0.3		
						沙拉	1條			鮭魚	0.6							鴻喜菇	1包		
		鮮奶	1桶			素香鬆	1			鴻喜菇(150G)	1包			低糖豆漿	1瓶			美白菇	1包		
		(1857ML)				紅豆絲	1包					(1857ML)						高麗菜	0.3		
		水果								水果								水果			
營養分析	營養分析	全穀雜糧	2.0份		營養分析	全穀雜糧	1.2份		營養分析	全穀雜糧	3.4份		營養分析	全穀雜糧	2.2份		營養分析	全穀雜糧	1.5份		
		豆魚蛋肉	0.2份			豆魚蛋肉	0.6份			豆魚蛋肉	0.6份			豆魚蛋肉	0.4份			豆魚蛋肉	0.0份		
		蔬菜	0.2份			蔬菜	0.5份			蔬菜	0.1份			蔬菜	0.2份			蔬菜	0.5份		
		乳品	0.4份			乳品	0.0份			乳品	0.4份			乳品	0.0份			乳品	0.0份		
		水果	1.0份			水果	0.0份			水果	1.0份			水果	1.0份			水果	1.0份		
		油脂與堅果種	0.3份			油脂與堅果種	0.6份			油脂與堅果種	0.6份			油脂與堅果種子	0.6份			油脂與堅果種	0.6份		
		熱量	294大卡			熱量	169大卡			熱量	433大卡			熱量	276大卡			熱量	205大卡		

設計:至芄企業有限公司

*食材來源一律使用國產豬肉

承辦人:

幼兒園黃淑宜主任

校長:

崙坪國民小學林盛基校長

*營養分析僅為預估食用值

類別	3月24日				3月25日				3月26日				3月27日				3月28日				
	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	
上午點心	起司蛋餅+黑芝麻豆漿				蔬菜麵疙瘩	麵疙瘩	0.6		地瓜抓餅+米漿				擔仔麵	絞赤肉	0.1		叉燒包+牛乳品	叉燒包	20		
		洗選蛋	11個			高麗菜	0.3			地瓜抓餅(10)	1包			綠豆芽	0.2						
		蛋餅皮	3包			紅蘿蔔	0.1							蝦米	庫存				芋泥包	1個	
		起司片	1包			赤肉絲	0.1							油麵	0.8						
														滷蛋	11個						
		黑芝麻豆漿	1桶																		
		(1857ML)										米漿		1桶							
								1857ML													
下午點心	滷肉飯	白米	1		什錦滷味				麻油雞湯				蔬菜煎餅	高麗菜	0.4		法式土司	長土司	1條		
		洋蔥	0.3			海帶結	0.2			麻油	庫存			中筋麵粉	0.6			洗選蛋	0.6		
		紅蔥頭	庫存			白蘿蔔	0.6			薑片	0.1			洗選蛋	0.4						
		絞赤肉	0.8			小貢丸	0.3			骨腿丁	1			紅蘿蔔	0.1						
		絞蒜頭	庫存							高麗菜	0.5			玉米粒	0.2						
		高麗菜	1											毛豆仁	庫存						
		水果								水果										水果	
營養分析	營養分析	全穀雜糧	2.7份		營養分析	全穀雜糧	0.6份		營養分析	全穀雜糧	0.9份		營養分析	全穀雜糧	2.3份		營養分析	全穀雜糧	2.2份		
		豆魚蛋肉	1.5份			豆魚蛋肉	0.5份			豆魚蛋肉	1.2份			豆魚蛋肉	1.0份			豆魚蛋肉	0.5份		
		蔬菜	0.7份			蔬菜	0.6份			蔬菜	0.3份			蔬菜	0.4份			蔬菜	0.0份		
		乳品	0.1份			乳品	0.0份			乳品	0.0份			乳品	0.0份			乳品	0.0份		
		水果	1.0份			水果	0.0份			水果	1.0份			水果	1.0份			水果	1.0份		
		油脂與堅果種	0.6份			油脂與堅果種	0.6份			油脂與堅果種	0.6份			油脂與堅果種子	0.6份			油脂與堅果種子	0.6份		
		熱量	421大卡			熱量	122大卡			熱量	248大卡			熱量	333大卡			熱量	279大卡		

設計:至芄企業有限公司

*食材來源一律使用國產豬肉

承辦人:

校長:

*營養分析僅為預估食用值

幼兒園黃淑宜
主任

崙坪國民小學 林盛基
校長

類別	3月31日				星期一				4月1日				星期二				4月2日				星期三				4月3日				星期四				4月4日				星期五			
	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註	名稱	食材名稱	數量kg	備註								
上午點心	田園蔬菜粥+小魚豆干	紅蘿蔔	0.1														兒童清明連假									兒童清明連假														
		馬鈴薯	1顆																																					
		高麗菜	0.5																																					
		白米	0.6																																					
		赤絞肉	0.1																																					
		小魚干	0.3																																					
		豆干片	0.2																																					
		蔥	0.1																																					
下午點心	玉米排骨湯	玉米條	1.2																																					
		梅花軟骨	0.4																																					
		水果																																						
營養分析	營養分析	全穀雜糧	1.8份																																					
		豆魚蛋肉	1.0份																																					
		蔬菜	0.4份																																					
		乳品	0.0份																																					
		水果	1.0份																																					
		油脂與堅果種	0.6份																																					
		熱量	298大卡																																					

設計:至芄企業有限公司

*食材來源一律使用國產豬肉

承辦人:

幼兒園主任黃淑宜

校長:

崙坪國民小學校長林盛基

*營養分析僅為預估食用值