

彰化縣線西鄉線西國小 111學年度第一學期第2週菜單內容明細表

材料用量

日期	主食	主菜		副菜		青菜		湯		水果	營養分析			
		菜名	數量	菜名	數量	菜名	數量	菜名	數量		醣類(g)	主食類	其他	
9月5日 星期一	白米飯	泡菜肉片		魯花枝丸		滷蛋		炒大陸妹		鮮菇湯		醣類(g)	主食類	6
		前腿小肉片*溫	45Kg	魷魚丸(個*CAS)	640個	滷蛋(粒)	660個	大陸妹(切段)	57Kg	大骨*溫	9Kg	97.5	豆魚肉蛋類	2.8
		大白菜(切片)	15Kg	滷包	2個	滷包	2個	蒜仁	0.6Kg	金針菇	6Kg	脂肪(g)	蔬菜類	1.5
		洋蔥(切絲)	12Kg							非基改豆皮	3.6Kg	20.9	油脂類	2.5
		韓式泡菜	6Kg							素食高湯(3K*品高)	1桶	蛋白質(g)	水果類	0
		蒜仁	0.6Kg								33.1	奶類	0	
		青蔥(珠)	0.5Kg								熱量(大卡)			
		餐數	615								710.5			
9月6日 星期二	小米飯	麻油雞丁		紅燒獅子頭		蔥燒豆腐		炒空心菜		南瓜雪片湯		醣類(g)	主食類	6
		骨腿(骨腿丁CAS)	57Kg	獅子頭(30g*CAS)	660個	粗豆腐(小丁尺四)5K	12盤	空心菜(切段)	57Kg	南瓜(中丁)	25Kg	97.5	豆魚肉蛋類	2.8
		高麗菜(切片)	15Kg	大白菜(切片)	30Kg	豬絞肉(粗絞肉*溫)	6Kg	蒜末	0.6Kg	雞蛋(kg)	9Kg	脂肪(g)	蔬菜類	1.5
		杏鮑菇(切塊)	8Kg	胡蘿蔔(切片)	3Kg	青蔥(珠)	0.5Kg			青蔥(珠)	0.5Kg	20.9	油脂類	2.5
		薑片	0.6Kg	木耳絲	1.2Kg	蒜末	0.5Kg					蛋白質(g)	水果類	0
				蒜仁	0.3Kg						33.1	奶類	0	
		餐數	615								710.5			
9月7日 星期三	白米飯	薄皮雞腿		滷阿給		香酥甜不辣		炒油菜		青蔥蛋花湯		醣類(g)	主食類	5.5
		棒棒腿D6*CAS*醃	640支	黃金豆腐蛋(約42g*個)	650個	甜不辣(白片切絲)	39Kg	油菜(切段)	57Kg	雞蛋(kg)	6Kg	90	豆魚肉蛋類	2.7
		滷包	6個	滷包	3個			蒜仁	0.6Kg	木耳絲	1Kg	脂肪(g)	蔬菜類	1.5
										青蔥(珠)	0.5Kg	20.6	油脂類	2.5
										乾海芽	0.3Kg	蛋白質(g)	水果類	0
								薑絲	0.3Kg		31.4	奶類	0	
		餐數	615								671			
9月8日 星期四	糙米飯	清蒸魚片		蔥燒豬柳		魯油豆腐		彩繪有機高麗菜		玉米濃湯		醣類(g)	主食類	5.5
		鯊魚(切片*Q)	650片	豆干片*榮洲	20Kg	大四角油豆腐(55g*個)榮	660個	有機高麗菜(片)義庄	55Kg	馬鈴薯(小丁)	12Kg	92.5	豆魚肉蛋類	3.2
		青蔥(切段)	0.6Kg	前腿豬柳*溫	20Kg	滷包	3個	胡蘿蔔(切絲)	6Kg	雞蛋(kg)	10Kg	脂肪(g)	蔬菜類	2
		薑絲	0.5Kg	洋蔥(粗絲)	18Kg			蒜仁	0.6Kg	洋蔥(小丁)	6.5Kg	23.6	油脂類	2.8
				青蔥(切段)	1.2Kg					玉米粒罐(3K*罐)	3罐	蛋白質(g)	水果類	0
								玉米濃湯粉(1K)	3包		35.4	奶類	0	
		餐數	615					胡蘿蔔(小丁)	2Kg		724			
9月9日														

豐成食品工廠 電話：04-8613339 傳真：04-8613336

製表日期：

※本菜單豬肉採用國產生鮮豬肉