## 彰化縣線西鄉線西國小 111學年度第一學期第21週菜單內容明細表-素

対 会													用量	材料
日   日   日   小田   小田   小田   小田   小田   小	析	營養分析	j		\ <del></del>		青菜		副菜		主菜	主菜		
月 表 板 差離は火*前前N 30支 大耳線	頁 5.5	‡食類	<b></b> • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	·	5 骨 基	<b>传</b> 香 肉 ·		油並	<b>些</b> 出 力	长好符	執炒桂	魚雞翓		
16   仮	ı						0.5Kg							
日曜   日曜   日曜   日曜   日曜   日曜   日曜   日曜					_				*/*(124L E)113E	·				
全							ong	油米(奶权)		_			,,,,	
対										ž) UKg	柱竹旬(切段)			
一					0Kg	老薑片								
株式   1	0	奶類	32. 6											
1			熱量(大卡)											_
1   一   樹子豆包   番茄炒蛋   五彩鮮蔬   蒜香有機青松   棒菜珍菇湯   97.5   2.4 内			688. 5											餐數
月 教 板														30
月 教 板	頁 6	主食類	醣類(g)		<b>珍菇湯</b>	榨菜珍	青松	蒜香有機青	L彩鮮蔬	炒蛋	番茄炒	樹子豆包	什	1
17 板   樹子(3K/罐)   0職   報子(1K/型)   0Kg   推査(kg)   0Kg   生き話(切)   0.6Kg   上き話(切)   0.5Kg   上き話(切)   0.5Kg   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日	類 2.8	豆魚肉蛋類	97. 5											月
日   日   類面(kg)   OKg   生香菇(切)   O.6Kg   彩板(切粗絲)   O.6Kg   彩板(切粗絲)   O.6Kg   新鮮玉米筍   O.6Kg   新鮮玉米切皮)   I.Kg   豆筍(KG*)地/N 1.8Kg   新鮮玉米切皮)   I.Kg   豆筍(KG*)地/N 1.8Kg   新鮮玉米切皮)   I.Kg   豆筍(KG*)地/N 1.8Kg   新鮮五米切皮)   I.Kg   豆筍(KG*)地/N 1.8Kg   新鮮玉米切皮)   I.Kg   豆筍(KG*)地/N 1.8Kg   新鮮玉が切皮)   I.Kg   O.5Kg   近瀬(阿)   I.Mg   D.5Kg   D.3Kg   D.					0Kg					-			飯	
星期 新鮮玉米筍 0.6Kg   新鮮玉米筍 0.6Kg   新鮮玉米筍 0.6Kg   新鮮玉米筍 0.6Kg   新鮮玉米筍 0.6Kg   新鮮玉米筍 5   紅藤湯600g/包X2包 雷歸藥膳包煮)   白謹輸(中丁) 1Kg   白謹輸(中丁) 1Kg   如村田 1所   上香菇(切) 0.5Kg   期 胡蘿蔔(印片) 0Kg   期 胡蘿蔔(中丁) 0.3Kg   白油麵 0Kg   白油麵 0Kg   日期 0Kg   白油麵 0Kg   日期 0Kg   日間 海澤素肉   素糖社(600g/電水等) 1個 海洋素肉   海門素(0Kg/東海(0Kg*電海)) 2回 海洋素肉   海田														
期					VIIS	7-7 //V/)				0115	^L=\ <del>**5</del> /			
左 教 30														
下									小旬 U.bKg					
1														
1     白     素額香麵     魯樂膳豆筍     海鮮卷     紅絲高麗菜     奶皇包     藤類(g)     主食類 点点 表記 表			710.5											
カ   素紅燒湯-600g/包X 2包   當歸藥膳包(素) 2包   空意(KG*泡水)N 1.8 Kg   新鮮玉米(切段) 1 Kg   均杞(兩) 1 兩   1兩   生香菇(切) 0.5 Kg   紅蚕(兩) 1 兩   1兩   4素 (兩) 1 兩   4素 (兩) 1														30
18	頁 5.5	主食類	醣類(g)											1
Balance   Color   C	類 2.7	豆魚肉蛋類	90		*奇美) 1個	奶黃包(65g*音	0Kg	胡蘿蔔(切絲)	素海鮮卷(個)N 30個	(素) 2包	當歸藥膳包(對	素紅燒湯-600g/包X 2包		月
星 生香菇(切) 0.5 Kg 紅棗(兩) 1兩   妻女 白油麵 0 Kg   30 本 海帶素內 紫薯球 蒜香花椰 海芽味噌湯   30 海帶素內 紫薯球 蒜香花椰 海芽味噌湯   30 海帶素內 紫薯球 海帶素內 小水   31.4 熱量(大卡) 671   671 お類   31.4 熱量(大卡)   671 お妻妻   31.4 熱量(大卡)   671 お妻妻   31.4 熱量(大卡)   671 の金   31.4 熱量(大・)   671 の金   31.4 熱量(大・)   31.4 熱量(大・)   671 の金   31.4 ・   31.4 ・   31.4 ・   31.4 ・   31.4 ・   31.4	頁 1.5	蔬菜類	脂肪(g)				0Kg	高麗菜(切片)		水)N 1.8Kg	豆筍(KG*泡水	白蘿蔔(中丁) 1Kg	麵	18
星 生香菇(切) 0.5 Kg 紅棗(兩) 1兩   妻女 白油麵 0 Kg   30 本 海帶素內 紫薯球 蒜香花椰 海芽味噌湯   30 海帶素內 紫薯球 蒜香花椰 海芽味噌湯   30 海帶素內 紫薯球 海帶素內 小水   31.4 熱量(大卡) 671   671 お類   31.4 熱量(大卡)   671 お妻妻   31.4 熱量(大卡)   671 お妻妻   31.4 熱量(大卡)   671 の金   31.4 熱量(大・)   671 の金   31.4 熱量(大・)   31.4 熱量(大・)   671 の金   31.4 ・   31.4 ・   31.4 ・   31.4 ・   31.4 ・   31.4		油脂類	20.6							1兩	枸杞(兩)	新鮮玉米(切段) 1Kg		日
期														
三 白油麵 0Kg 熱量(大卡)   30 671   1 白 麻油 腰花 海帶素肉 紫薯球 蒜香花椰 海芽味噌湯   月 米 素米血(450g*離味奇)N 2包 索腰花(600g*包)N 2包 枸杞(兩) 海帶素肉(KG*範南)N 3Kg 紫地瓜球 0個 冷凍青花菜(CAS) 0Kg 味噌(3K*盒) 0盒 均定 点角表的   日 梅花(雨) 1兩 麻油(31*補) 1桶   五套 超結 0.6Kg 4 無量(大卡)   餐數 30 4 無量(大卡)   月 724										-113	WIT 245 (111)	-		
餐數 30   1 白月   月月 ※   新來血(450g*離味奇)N 2包 海帶素肉(KG*彰南)N 3Kg   新來血(450g*龍味奇)N 2包 海帶素肉(KG*彰南)N 3Kg   新校(600g*包)N 2包 枸杞(兩)   枸杞(兩) 1兩   蘇山(31)本相) 1桶   杏蛇菇 0.6Kg   美白菇 0.6Kg   老童片 0.1Kg	0											-		
30												口/田/迦 UKg	-	
1 白 麻油腰花 海帶素肉 紫薯球 蒜香花椰 海芽味噌湯   19 飯 素米血(450g*龍味奇)N 2包 海帶素肉(KG*範南)N 3Kg 紫地瓜球 0個 冷凍青花菜(CAS) 0Kg 味噌(3K*盒) 0盒   19 飯 春腰花(600g*包)N 2包 均尺(兩) 1兩   4 市村(同) 1兩   5 在鮑菇 0.6Kg   美白菇 0.6Kg   老薑片 0.1Kg			671											
月 米 素米血(450g*龍味奇)N 2包 海帶素肉(KG*彰南)N 3Kg 紫地瓜球 0個 冷凍青花菜(CAS) 0Kg 味噌(3K*盒) 0盒 胡蘿蔔(切片) 0Kg 乾海芽 92.5 鬼魚母子		<u> </u>	1											-
19 仮 素腰花(600g*包)N 2包 枸杞(兩) 1兩 麻油(3L*桶) 1桶 蚕鱼質(g) 水果類 奶類   期 杏鮑菇 0.6Kg   養數 30 老薑片 0.1Kg		主食類	_											
日 枸杞(兩) 1兩   星 麻油(3L*桶) 1桶   期 杏鮑菇 0.6Kg   葵數 美白菇 0.6Kg   餐數 老薑片 0.1Kg   月 724									球 0個	*彰南)N 3Kg	海帶素肉(KG*章	-		
星 麻油(3L*桶) 1桶   期 杏鲍菇 0.6Kg   要數 美白菇 0.6Kg   餐數 老薑片 0.1Kg   月 724					0Kg	<b></b> 取海牙	UKg	胡羅匐(切片)					飯	
期 杏鮑菇 0.6Kg   製 美白菇 0.6Kg   餐數 老薑片 0.1Kg   30 724														
四 美白菇 0.6Kg   餐數 老薑片 0.1Kg   30 724														
餐數 老薑片 0.1Kg   30 724														
Я													1	餐數
														30
			1											
			1											月
			1											_
			1											日
			1											
			]											
			1											

豐成食品工廠 電話:04-8613339 傳真:04-8613336 ※本菜單豬肉採用國產生鮮豬肉

製表日期:

營養師: 午餐執秘: 校長: