

0098 彰化縣線西鄉線西國小 111學年度第2學期第8週午餐菜單

材料用量

9車

日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
月								
日								
月								
日								
月								
日								
4月6日	白米飯	香酥魚丁 水鯊魚丁(CAS) 85 公斤 蕃薯粉(K) 6 公斤 耐炸油18L 2 桶 胡椒鹽小磨坊(600g) 1 盒	桂竹筍炒肉絲 熟桂竹筍(切)淨重 38 公斤 肉絲香里 9 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 木耳(切絲) 1.2 公斤 蒜仁(0.6K/包) 0.5 包 蔥花 0.5 公斤 新鮮辣椒 0.2 公斤	滷福州丸(*1) 福州丸(CAS)(粒) 609 粒 福州丸(CAS)備品 30 粒 滷包小磨坊(30g)(小包) 6 包	炒高麗菜 高麗菜(切實重) 55 公斤 紅蘿蔔(切絲) 1.5 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	仙草蜜 仙草蜜(5K/桶) 13 桶 二砂台糖(1K/包) 12 包		熱量： 819大卡 醣類： 115.1 g 脂肪： 24.3 g 蛋白質： 30.7 g
		全穀雜糧類:4.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.8份 蔬菜類:1.6份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.3份						
4月7日	五穀飯(五穀米5%)	奶油豬柳 豬柳香里 48 公斤 洋蔥(切粗絲) 15 公斤 三色豆(CAS-1k/包) 3 公斤 奶油條安佳(454g) 1 條 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥花 1 公斤	西芹炒黑輪 西芹菜(切片) 24 公斤 黑輪條(切片)(QR) 21 公斤 袖珍菇(QR) 3 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包 紅蘿蔔(切片) 1 公斤	茶香滷豆干 小豆干(1/4非基改) 39 公斤 滷包小磨坊(30g)(小包) 6 包 濕香菇(小朵)(QR) 6 公斤 紅茶包小(標示日期) 6 包 香菜(150g/把) 1 把 八角(K) 0.2 公斤	炒有機青油菜 有機青油菜(鮮)(切實重) 55 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	紫菜蛋花湯 蛋(春明) 9 公斤 紫菜 0.6 公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5 包		熱量： 738大卡 醣類： 107.1 g 脂肪： 22.6 g 蛋白質： 33.4 g
		全穀雜糧類:5.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.2份 蔬菜類:1.7份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.9份						

豬肉來源:台灣(豬肉可食部位原料原產地皆為台灣)

承富實業股份有限公司 電話:04-8831965 傳真:04-8832612

2023/3/25 10:07

營養師：

午餐秘書：

校長：