

# 0098 彰化縣線西鄉線西國小 111學年度第2學期第11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
4月24日 星期一	白米飯 (609+20素)	回鍋肉片	麥克雞塊(*2)	佛跳牆	炒油菜	關東煮湯	履歷豆奶(獎勵金629+10)	熱量： 782大卡 醣類： 108.6 g 脂肪： 227 g 蛋白質： 38.3 g
		肉片香里 48 公斤 非基改豆干片(榮洲) 12 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(切段) 1 公斤	麥克雞塊(CAS)(K) 33 公斤 沙拉油(18L) 1 桶 *1K=40片	大白菜(切實重) 45 公斤 排骨酥(炸好)國產 9 公斤 芋頭(切中丁) 6 公斤 紅蘿蔔(切片) 3 公斤 金針菇(QR) 3 公斤 木耳(切絲) 1.5 公斤	油菜(切實重) 55 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	菜頭(切中丁) 15 公斤 玉米麵(去藥)公司切塊 9 公斤 大骨(CAS) 6 公斤 貢丸(小)(國產) 6 公斤 黑輪條(小)(如記) 6 公斤 柴魚片大(600g) 1 包		
餐數 629	全穀雜糧類:4.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:1.7份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份							
4月25日 星期二	十穀米飯 (十穀米6K)	四川鉢鉢雞	炸黃金球(*2)	玉米鮮菇	炒蚵白菜	鮮菇肉絲湯		熱量： 705大卡 醣類： 109.8 g 脂肪： 24.0 g 蛋白質： 31.5 g
		骨腿丁(CAS) 51 公斤 香鮑菇A(切中丁) 6 公斤 洋蔥(切中丁) 6 公斤 紅蘿蔔(切片) 3 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥花 1 公斤 花椒粒(K) 0.3 公斤	黃金球(3K160粒)K 27 公斤 沙拉油(18L) 1 桶	玉米粒(QR-K) 26 公斤 三色豆(CAS-1k/包) 6 公斤 絞肉香里 6 公斤 鴻喜菇(QR) 3 公斤	蚵白菜(切實重) 55 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	金針菇(QR) 12 公斤 肉絲香里 6 公斤 木耳(切絲) 3 公斤 紅蘿蔔(切絲) 1 公斤		
餐數 629	全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.8份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份							
4月26日 星期三	白米飯	豬柳燴飯	茶香滷豆干	芋泥包	炒有機A菜	玉米濃湯		熱量： 728大卡 醣類： 101.3 g 脂肪： 22.9 g 蛋白質： 28.1 g
		豬柳香里 48 公斤 洋蔥(切粗絲) 12 公斤 三色豆(CAS-1k/包) 9 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把	非基改豆干丁(榮洲)K 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	芋泥包大(奇美65g) 609 個 芋泥包大(奇美65g)備品 20 個	有機A菜(影)(切實重) 55 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	玉米粒(QR-K) 10 公斤 蛋(春明) 6 公斤 洋芋(切小丁) 3 公斤 洋蔥(切大丁) 3 公斤 玉米濃湯粉小磨坊(1K) 3 包 紅蘿蔔(切小丁) 3 公斤 玉米醬牛(大-3K) 2 罐		
餐數 629	全穀雜糧類:4.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.7份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.8份							
4月27日 星期四	糙米飯 (糙米6K)	香酥旗魚排(安得利)	田園咖哩	滷福州丸	炒高麗菜	味噌豆腐湯		熱量： 706大卡 醣類： 101.1 g 脂肪： 22.4 g 蛋白質： 29.8 g
		旗魚排(QR)安 609 片 旗魚排(QR)備品 30 片 沙拉油(18L) 2 桶 胡椒鹽小磨坊(600g) 1 盒	洋芋(切中丁) 32 公斤 三色豆(CAS-1k/包) 10 公斤 洋蔥(切中丁) 9 公斤 絞肉香里 9 公斤 咖哩粉小磨坊(600g) 2 盒	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	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	味噌(K) 6 公斤 豆腐(非基改)(切中丁)X4.5K 6 板		
餐數 629	全穀雜糧類:5.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.0份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.2份							
4月28日 星期五	白米飯	家常滷肉	培根白菜	鮭魚聰明蛋	炒青江菜	芹香貢丸湯		熱量： 711大卡 醣類： 100.6 g 脂肪： 21.0 g 蛋白質： 32.7 g
		肉丁香里 48 公斤 小豆輪(特小) 6 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 3 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(切段) 1 公斤	大白菜(切實重) 45 公斤 碎培根(黑橋牌) 9 公斤 豆芽菜 9 公斤 紅蘿蔔(切片) 3 公斤	蛋(春明) 36 公斤 洋蔥(切絲) 18 公斤 鮭魚罐大(1880g) 2 罐 蔥花 1 公斤	青江菜(切實重) 55 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	貢丸(小)(國產) 15 公斤 芹菜(末) 1 公斤		
餐數 629	全穀雜糧類:4.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.2份 蔬菜類:2.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.5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

2023/4/17 12:18

營養師：

午餐秘書：

校長：