

彰化縣線西鄉線西國小 112學年度第一學期第5週菜單內容明細表-素

材料用量

日期	主食	主菜		副菜	青菜	湯	水果	營養分析			
								醣類(g)	主食類		
9月25日 星期一	白米飯	香滷烤麩		什錦炒甜豆	魯四角豆腐	炒油菜	酸辣湯	688.5	92.5	2.8	5.5
		烤麩*菜L 1.2Kg	冷凍四季豆 1Kg	大四角油豆腐(55g*個)菜L 22個	薑絲 0.5Kg	木耳絲 0Kg	木耳絲 0Kg				
		老薑片(兩) 1兩	蒟蒻白魷(0.6K)N 1包	滷包 1個	油菜(切段) 0Kg	金針菇 0Kg	胡蘿蔔(切絲) 0Kg				
		滷包 1個	調味素鴨切片(KG)N 0.3Kg			薄豆腐(小丁4.3K)L 0盤	雞蛋(kg)G 0Kg				
		筍乾(濕) 0.5Kg	黃甜椒(中丁) 0.2Kg								
		小小豆輪 0.1Kg	木耳絲 0.1Kg								
餐數	17										
9月26日 星期二	什穀飯	芋頭燒素雞		漁香豆腐	蒲瓜鮮燴	韭香銀芽	福菜筍片湯	710.5	97.5	2.8	6
		素雞丁(濕)N 2.5Kg	三色豆(CAS) 0Kg	非基改豆皮 0.3Kg	豆芽菜 0Kg	福菜絲 0公斤	薑絲 0Kg				
		新鮮芋頭(中丁) 1.5Kg	粗豆腐(小丁四*5K)L 0盤	秀珍菇 0Kg	胡蘿蔔(切絲) 0Kg	鮮筍(切片) 0Kg					
			辣豆瓣醬(3K*桶) 0桶	胡蘿蔔(切片) 0Kg							
				蒲瓜(切片) 0Kg							
餐數	17										
9月27日 星期三	白米飯	什錦肉羹		滷海帶片	黑椒毛豆莢	炒綠花椰	奶皇包	671	90	2.7	5.5
		素肉羹(KG)N 1Kg	海帶片 22片	毛豆莢(CAS) 0Kg	冷凍青花菜(CAS) 0Kg	小奶黃包(32g*南山) 22個					
		木耳絲 0Kg	滷包 1個	粗粒黑胡椒(KG) 0Kg	胡蘿蔔(切片) 0Kg						
		金針菇 0Kg									
		胡蘿蔔(切絲) 0Kg									
		脆筍絲(醃) 0Kg									
餐數	17										
9月28日 星期四	高鈣芝麻飯	三杯菇菇		滷蛋	田園玉米	翠炒有機高麗菜	白玉可可歐雷	724	92.5	3.2	5.5
		白精靈菇 0.6Kg	滷蛋(粒) 22個	素火腿丁(KG)N 0.3Kg	有機高麗菜(片)*桃園 0Kg	二砂糖(1Kg*包) 0包					
		杏鮑菇 0.6Kg	滷包 1個	毛豆仁(CAS) 0Kg	胡蘿蔔(切絲) 0Kg	可可粉-香濃(1K*包) 0包					
		金針菇 0.6Kg		玉米粒(Q) 0Kg		白粉圓(3K*包) 0包					
		美白菇 0.6Kg		胡蘿蔔(小丁) 0Kg							
		九層塔 0.1Kg									
餐數	17										
月											
日											

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

製表日期:

營養師:

午餐執秘:

校長: