

# 彰化縣線西鄉線西國小 112學年度第一學期第11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					
11月6日 星期一	白米飯	洋芋燒肉		螞蟻上樹		茶香豆干		蒜香油菜		海芽蛋花湯		804.5	104.5	2.8	2.5	0	1	
		前腿肉丁*米迪M	45Kg	大白菜(切片)	26Kg	大溪黑豆干(切9丁*榮)L	30Kg	油菜(切段)	48Kg	雞蛋(kg)G	10Kg							
		馬鈴薯(中丁)	15Kg	冬粉(Kg*小捆)	9Kg	杏鮑菇(頭切塊)	18Kg	蒜末	0.5Kg	乾海芽	0.6Kg							
		胡蘿蔔(中丁)	6Kg	豬絞肉(粗絞肉*陸)	6Kg	麥香紅茶(60g*包)	5包			青蔥(珠)	0.5Kg							
		青蔥(切段)	0.5Kg	胡蘿蔔(切絲)	3Kg	熟白芝麻	0.3Kg											
餐數	631			木耳絲	1.2Kg	八角粒	0.2Kg											
				豆瓣醬(3K*十全)	1桶													
				素蠔油(6K*萬家香)	1桶													
11月7日 星期二	五穀飯	彩椒雞丁		紅蘿蔔炒蛋		竹筍炒肉絲		炒青江菜		瓠瓜排骨湯		826.5	109.5	2.8	1.5	2.5	0	1
		胛腿(胛腿丁CAS)	57Kg	雞蛋(kg)G	32Kg	鮮筍(切絲)	35Kg	青江菜(切段)	48Kg	蒲瓜(大丁)	26Kg							
		洋蔥(切絲)	14Kg	胡蘿蔔(切絲)	20Kg	前腿肉絲*米迪M	6Kg	蒜末	0.5Kg	中骨*陸輝	6Kg							
		彩椒(切片)	5Kg	青蔥(珠)	1Kg	胡蘿蔔(切絲)	4Kg			芹蔥(珠)	0.5Kg							
		青蔥(切段)	0.6Kg			木耳絲	2Kg											
餐數	631			青蔥(切段)	0.5Kg													
11月8日 星期三	炒麵(白油麵102K)	肉絲炒麵		麥克雞塊(*2)		青花炒香菇		韭香豆芽菜		虱目魚丸湯		671	90	2.7	1.5	2.5	0	0
		高麗菜(切片)	28Kg	麥克雞塊(個)	1300個	冷凍青花菜(CAS)	50Kg	豆芽菜	45Kg	虱目魚丸湯								
		前腿肉絲*米迪M	27Kg	沙拉油(18L*桶)	2桶	胡蘿蔔(切絲)	4Kg	胡蘿蔔(切絲)	2Kg	芹蔥(珠)	0.5Kg							
		胡蘿蔔(切絲)	3Kg			雪白菇	1.5Kg	韭菜(切段)	1Kg									
		木耳絲	1.5Kg			鴻喜菇	1.5Kg	蒜末	0.5Kg									
餐數	631			蒜末	0.5Kg													
				乾香菇絲(Kg)	0.3Kg													
11月9日 星期四	胚芽飯	海寶魚塊		魯黃金豆腐		蒙古烤肉		有機小松菜(縣)		冬瓜排骨湯		724	92.5	3.2	2	2.8	0	0
		風味魚塊(條*海寶)Q	1300條	大四角油豆腐(55g*個)榮L	650個	高麗菜(切片)	32Kg	有機小松菜(切段)欽哥	48Kg	冬瓜(中丁)	25Kg							
		沙拉油(18L*桶)	1桶	滷包	1個	金針菇	6Kg	蒜末	0.5Kg	中骨*陸輝	6Kg							
		香辣椒鹽粉(600g*小磨坊)	1盒			前腿肉片*米迪M	6Kg			薑絲	0.4Kg							
						胡蘿蔔(切絲)	3Kg											
餐數	631			木耳絲	2Kg													
				蒜末	0.5Kg													
11月10日 星期五	白米飯	黑胡椒豬柳		日式佃煮		塔香海茸		彩繪高麗菜		波霸冷露		701.5	100	2.5	2	2.4	0	0
		前腿豬柳*米迪M	42Kg	白蘿蔔(中丁)	26Kg	海茸(切小段)	45Kg	高麗菜(切片)	48Kg	二砂糖(1Kg*包)	12包							
		洋蔥(粗絲)	15Kg	杏鮑菇(頭切塊)	9Kg	胡蘿蔔(切絲)	3Kg	胡蘿蔔(切絲)	3Kg	粉圓	12Kg							
		胡蘿蔔(切絲)	4Kg	前腿肉片*米迪M	9Kg	蒜末	0.4Kg	蒜末	0.5Kg	冬瓜糖塊	10個							
		黑胡椒醬(2.7K*罐)	2罐	胡蘿蔔(中丁)	6Kg	薑絲	0.4Kg											
餐數	631			柴魚片(600g/包)	1包	九層塔	0.3Kg											

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: