彰化縣線西鄉線西國小 112學年度第一學期第18週菜單內容明細表

| 材料 | 円重 | | | | | | | | | |
|-----------|-----|---|--------------------------------|---------------------|----------------------------|-------------------------------|--|----------------|----------|--------------|
| 日期 | 主食 | 主菜 | 主菜 | 副菜 | 青菜 | 湯 | 水果 | 營養分析 | | |
| - | | - 1 . Ak | 41 11 VA A1 12 | 1000 dept | 1 15 34 1- | 144 44 1- 44 10 | 木 | 7.0 VT () | - A -b | |
| 12 | 白业 | 三杯雞 | 彩繪鮮枝捲 | 野菇豆腐鍋 | 木須花椰 | 榨菜肉絲湯 | ļ | 醣類(g) | 主食類 | 5. 3 |
| 月 | 米飯 | 骨腿(骨腿丁CAS) 51Kg | | | | | ļ | | 豆魚肉蛋類 | 2. 7 |
| 25 | | · · | 沙拉油(18L*桶) 2桶 | | | 前腿肉絲*米迪M 5Kg | ļ | 脂肪(g) | 蔬菜類 | 2. 2 |
| 日 | | 青蔥(珠) 0.5Kg | | | | 薑絲 0.5Kg | ļ | 21.6 | | 2. 7 |
| 星 | | 薑片 0.3Kg | | 蒜末 0.2Kg | 蒜末 0.5Kg | | ļ | 蛋白質(g) | 水果類 | 0 |
| 期 | | | | | | | ļ | 31.7 | 奶類 | 0 |
| _ | | | | | | | | 熱量(大卡) | | |
| 餐數 | | | | | | | ļ | 683. 2 | | |
| 631 | | | | | | | ļ | | | |
| 12 | 五 | 粟米蒸肉餅 | 紅蘿蔔炒蛋 | 海苔魷魚燒 | 有機包心白菜 | 和風味噌湯 | | 醣類(g) | 主食類 | 5. 3 |
| 月 | 4-0 | 豬絞肉(粗絞肉*米迪)M 35Kg | | 魷魚丸(個*CAS) 631個 | | | 1 | | 豆魚肉蛋類 | 2. 7 |
| 26 | £r. | - | = 0, | 魷魚丸(個*備*CAS) 15個 | | 味噌(3K*盒) 2盒 | ļ | 脂肪(g) | 蔬菜類 | 2. 2 |
| 日 | | - | | 海苔粉(300g*包)北斗 1包 | | 青蔥(珠) 0.3Kg | | 21.6 | | 2. 7 |
| 星 | | 青蔥(珠) 0.5Kg | TING ING | -7-1/10005 E/JUT 1E | 末仁 0.5Kg | _ | ļ | 41.0 蛋白質(g) | | 2. 1 |
| | | , | | | U.5Kg | | ļ | | | |
| 期 | | 蒜末 0.5Kg | | | | | ļ | 31.7 | | 0 |
| = | | | | | | | ļ | 熱量(大卡) | | |
| 餐數 | | | | | | | | 683. 2 | | |
| 631 | | | | | | | | <u> </u> | <u> </u> | |
| 12 | 白 | 咖哩肉丁 | 古早味地瓜椪 | 香滷獅子頭 | 川燙大陸妹 | 鮮美海芽湯 | ļ | 醣類(g) | 主食類 | 5 |
| 月 | £r. | 前腿肉丁*米迪M 42Kg | | · = | | 雞蛋(kg)G 9Kg | ļ | 85 | 豆魚肉蛋類 | 2. 7 |
| 27 | 飯 | 馬鈴薯(中丁) 12Kg | 地瓜椪(個*強)備 20個 | 獅子頭(30g*CAS)備 20個 | 蒜仁 0.5Kg | 乾海芽 0.6Kg | ļ | 脂肪(g) | 蔬菜類 | 2 |
| 日 | | 洋蔥(大丁) 8Kg | | 滷包 3個 | | 薑絲 0.4Kg | | 21.6 | 油脂類 | 2. 7 |
| 星 | | 胡蘿蔔(中丁) 6Kg | | | | | | 蛋白質(g) | | 0 |
| 期 | | 咖哩粉(600g*小磨坊) 1盒 | | | | | ļ | 30.9 | | 0 |
| 三 | | | | | | | ļ | 熱量(大卡) | | |
| 餐數 | | | | | | | ļ | 658 | | |
| 631 | | | | | | | ļ | | | |
| 12 | 糙 | 香酥魚丁 | 砂鍋白菜 | | 蒜香菠菜 | 傳香肉骨茶 | | 醣類(g) | 主食類 | 6 |
| 月 | | 省 欧 黒 J 鯊魚(切丁*Q)包冰 88Kg | | | | | ļ | | 土食類 | 2. 3 |
| 28 | | | | 香腸(CAS*條)備 20條 | | 肉骨茶包 10包 | ļ | 脂肪(g) | 蔬菜類 | 1. 5 |
| 日日 | • | 香辣椒鹽粉(600g*小磨坊) 1盒 | | | | 小排骨*米迪M 9Kg | ļ | 19.4 | | 2. 5 |
| 星 | | | 胡蘿蔔(切絲) 1.5Kg | | | 老薑片 0.3Kg | ļ | 蛋白質(g) | | 0 |
| 期 | | | 非基改豆皮(1.8K*袋)N 1袋 | | | 蒜仁 0.3Kg | | 29.6 | | 0 |
| 四級數 | | | 蒜末 0.4Kg 乾季鞋終(Kg) 0.2Kg | | | | ļ | 熱量(大卡) | | |
| 餐數 631 | | | 乾香菇絲(Kg) 0.2Kg 蝦米(冬蝦) 0.2Kg | | | | ļ | 683 | | |
| | 白 | 洋芋燒肉 | 數示(冬數) 0.2 K g 嫩炒海帶根 | 四角細腐 | 蒜香高麗菜 | 冬瓜排骨湯 | | 醣類(g) | 主食類 | |
| 12 月 | | | | 内 用 細 | ↑↑ 1 回 爬 木 高麗菜(切片) 48Kα | 冬瓜排月汤 冬瓜(大丁) 20Kg | | _ | 土食類豆魚肉蛋類 | 5. 5 2. 8 |
| 29 | | - | 前腿肉絲*米迪M 6Kg | | | 小排骨*米迪M 6Kg | | 脂肪(g) | 蔬菜類 | 1.8 |
| 日日 | | | | | 蒜末 0.5Kg | | ļ | 21.9 | | 2. 7 |
| 星 | | 青蔥(切段) 0.5Kg | | | | | ļ | 蛋白質(g) | 水果類 | 0 |
| 期 | | 薑片 0.3Kg | 紅辣椒 0.1Kg | | | | ļ | 32. 4 | | 0 |
| 五 | | | | | | | ļ | 熱量(大卡) | | |
| 餐數 | | | | | | | ļ | 692. 7 | | |
| 631 | | | | | | | L | <u> </u> | | |

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: