

0098 彰化縣線西鄉線西國小 112學年度第2學期第1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								
2月16日	白米飯(632+15素)	洋蔥肉片 肉片香里 48 公斤 洋蔥(切大丁) 18 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把	紅燒彩頭 菜頭(切中丁) 25 公斤 非基改四角油(菜油) 12 公斤 肉絲香里 9 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 3 公斤	炸甜不辣 耐炸油(18L) 2 桶 胡椒鹽小磨坊(600g) 1 盒	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	海芽蛋花湯 蛋(春明) 9 公斤 海帶芽(乾) 0.6 公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5 包		熱量： 748大卡 醣類： 98.7 g 脂肪： 22.4 g 蛋白質： 32.5 g
餐數	647	全穀雜糧類:4.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.2份 蔬菜類:2.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.9份						
2月17日	白米飯	紅燒鮭魚片 新鮮鮭魚片(QR)(60g) 632 片 生鮮鮭魚片(QR)備品(60g) 30 片 玻璃紙(包)50入 1 包 蒜仁(0.6K/包) 1 包 薑絲(0.6K/包) 1 包 蔥花 0.5 公斤	麻婆豆腐 豆腐非基改(切中丁)4-5K) 12 板 絞肉香里 6 公斤 萬家香素蠔油(6L) 1 桶 蔥花 1 公斤	田園玉米 玉米粒(QR-K) 30 公斤 三色豆(CAS-1k/包) 6 公斤 絞肉香里 6 公斤	炒油菜 油菜(切實重) 55 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	結頭菜排骨湯 結頭菜(切中丁) 21 公斤 小排骨(肉)香里 6 公斤 香菜(150g/把) 1 把		熱量： 746大卡 醣類： 102.8 g 脂肪： 23.9 g 蛋白質： 32.9 g
餐數	647	全穀雜糧類:5.1份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.0份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0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

2024/1/12 12:14

營養師：

午餐秘書：

校長：