

0098 彰化縣線西鄉線西國小 112學年度第2學期第2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
2月19日 星期一	白米飯 (632+15素)	家鄉滷肉	滑嫩蒸蛋	香腸	炒高麗菜	榨菜肉絲湯	履歷豆奶 (獎勵金647+10備)	熱量： 808大卡 醣類： 103.7 g 脂肪： 22.1 g 蛋白質： 38.7 g
		肉丁香里 48 公斤 非基改三角油蔴丁(榮洲) 15 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把	蛋(春明) 42 公斤 玻璃紙 30 張 三色豆(CAS-1K/包) 3 公斤 油蔥酥(大-600g) 1 包	香腸(CAS)-條 632 條 香腸(CAS)/備品-條 30 條 沙拉油(18L)桶 1 桶	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	榨菜絲-不辣 12 公斤 肉絲香里 3 公斤 金針菇(QR) 3 公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5 包		
餐數 647	全穀雜糧類:4.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.7份 蔬菜類:1.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份							
2月20日 星期二	糙米飯 (6K)	杏鮑菇燒雞	蘿蔔糕(*1)	魷魚丸(*1)	炒蚵白菜	仙草蜜		熱量： 746大卡 醣類： 107.7 g 脂肪： 21.5 g 蛋白質： 31.4 g
		骨髓丁(CAS) 54 公斤 杏鮑菇A(切中丁) 12 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(切段) 1 公斤 薑片(0.6K/包) 1 包	港式蘿蔔糕(pc) 632 片 港式蘿蔔糕(pc-備品) 30 片 沙拉油(18L)桶 1 桶	魷魚丸(CAS)(K) 18 公斤 瀷包小磨坊(30g)(小包) 6 包	蚵白菜(切實重) 55 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	二砂台糖(1K/包) 15 包 仙草蜜(5K/桶) 13 桶		
餐數 647	全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.0份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份							
2月21日 星期三	白米飯	咖哩豬肉	山東滷味燙	芋丸(*1)(炸)	炒菠菜	菜頭排骨湯		熱量： 777大卡 醣類： 104.7 g 脂肪： 23.6 g 蛋白質： 28.1 g
		肉丁香里 48 公斤 洋芋(切中丁) 15 公斤 洋蔥(切中丁) 5 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 5 公斤 咖哩粉小磨坊(600g) 2 盒 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把	非基改黑豆干菜(榮洲)(K) 25 公斤 杏鮑菇A(切中丁) 9 公斤 海帶結 8 公斤 貢丸(小)(國產) 8 公斤 瀷包小磨坊(30g)(小包) 6 包	芋丸(pc) 632 個 芋丸(pc-備品) 30 個 沙拉油(18L)桶 1 桶	菠菜(切實重) 55 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	菜頭(切中丁) 21 公斤 小排骨(肉)香里 6 公斤 香葉(150g/把) 1 把		
餐數 647	全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.0份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份							
2月22日 星期四	五穀米飯 (五穀米6K)	香酥旗魚排	紅燒豆腐	鮮菇拌青花	炒青江菜	玉米蛋花湯		熱量： 708大卡 醣類： 101.7 g 脂肪： 23.9 g 蛋白質： 32.9 g
		旗魚排(QR)安 632 片 旗魚排(QR)(安)備品 30 片 沙拉油(18L)桶 2 桶	非基改黑切中丁(4-5K) 12 板 絞肉香里 6 公斤 蔥花 1 公斤	冷凍綠花椰菜(CAS) 55 公斤 美白菇(QR) 6 公斤 鴻喜菇(QR) 3 公斤 紅蘿蔔(切片) 2 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	青江菜(切實重) 55 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	玉米粒(QR-K) 9 公斤 蛋(春明) 9 公斤 蔥花 0.5 公斤		
餐數 647	全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.2份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.9份							
2月23日 星期五	白米飯	飄香肉燥	滷雞蛋	豆香海帶根	炒有機荷葉白菜	冬瓜排骨湯		熱量： 719大卡 醣類： 99.7 g 脂肪： 22.6 g 蛋白質： 38.9 g
		絞肉香里 45 公斤 碎瓜 12 公斤 油蔥酥(大-600g) 1 包 碎蒜(0.6K/包) 1 包 蔥花 1 公斤	滷雞蛋(國產:台灣) 632 個 滷雞蛋(國產:台灣)(備品) 30 個 瀷包小磨坊(30g)(小包) 6 包	非基改豆干片(榮洲) 25 公斤 海帶根 21 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	有機荷葉白菜(備註:非切實重) 55 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	冬瓜(切大丁) 21 公斤 小排骨(肉)香里 6 公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5 包		
餐數 647	全穀雜糧類:5.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.0份 蔬菜類:2.6份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.3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

營養師：

午餐秘書：

校長：

2024/1/12 12:19