

0098 彰化縣線西鄉線西國小 112學年度第2學期第13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
5月6日 星期一	白米飯 (632+15素)	滷雞腿	洋芋白醬	白菜滷	炒履歷青江菜	冬瓜排骨湯		熱量： 725大卡 醣類： 106.0 g 脂肪： 23.4 g 蛋白質： 31.8 g
		雞腿(6)(QR) 632 支 雞腿(6)(QR)備品 30 支 滷包小薯粉(30gX小包) 6 包 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(切段) 1 公斤 薑片(0.6K/包) 1 包	洋芋(切中丁) 35 公斤 三色豆(CAS-1k/包) 6 公斤 洋蔥(切小丁) 6 公斤 絞肉香里 6 公斤 玉米濃湯粉(小薯粉1K) 3 包	大白菜(切實重) 50 公斤 肉絲香里 6 公斤 金針菇(QR) 6 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 木耳(切絲) 1 公斤 非基改豆皮(K) 1 公斤 冬蝦 0.3公斤,香菇絲 0.3公斤	履歷青江菜(切實重) 55 公斤 碎蒜(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) 1 包	紅豆(國產TAP)-先送 25 公斤	
餐數 647	全穀雜糧類:5.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.5份 蔬菜類:2.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.5份							
5月7日 星期二	糙米飯	菜頭滷肉	四寶干丁	玉米炒蛋	炒履歷蚵白菜	紅豆湯		熱量： 735大卡 醣類： 111.8 g 脂肪： 24.3 g 蛋白質： 34.7 g
		肉丁香里 48 公斤 菜頭(切大丁) 18 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 薑片(0.6K/包) 1 包 蔥(切段) 0.5 公斤	小小豆干丁(榮洲) 27 公斤 冷凍毛豆仁(包)1K 6 包 紅蘿蔔(切小丁) 6 公斤 絞肉香里 6 公斤 碎蒜(0.6K/包) 0.5 包	蛋(春明) 36 公斤 玉米粒(QR-K) 18 公斤 蔥花 1 公斤	履歷蚵白菜(切實重) 55 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	紅豆(國產TAP) 25 公斤 二砂台糖(1K/包) 15 包		
餐數 647	全穀雜糧類:5.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.5份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份							
5月8日 星期三	白米飯	三杯雞	胡瓜什錦	燒賣(*1)	炒履歷油菜	味噌海芽湯		熱量： 748大卡 醣類： 105.9 g 脂肪： 23.0 g 蛋白質： 32.5 g
		骨腿丁(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 九層塔 0.5 公斤	扁蒲(切片)實重 40 公斤 肉絲香里 6 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 金針菇(QR) 3 公斤 木耳(切絲) 1 公斤	鮮肉燒賣(國產-履歷佳味) 632 個 鮮肉燒賣(國產-履歷佳味) 30 個	履歷油菜(切實重) 55 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	味噌(K) 6 公斤 洋蔥(切小丁) 6 公斤 小蔥仁(標示日期)-先送 3 公斤 海帶芽(乾)(履歷-日期) 0.6 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:2.8份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.5份							
5月9日 星期四	小米飯 (6K)	炸魚丁	麻婆豆腐	竹筍炒肉絲	炒高麗菜	四神湯		熱量： 738大卡 醣類： 109.0 g 脂肪： 23.8 g 蛋白質： 31.2 g
		鮭魚丁(QR)(K) 80 公斤 蕃薯粉(K) 6 公斤 沙拉油(18L) 2 桶	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	新鮮竹筍絲 38 公斤 肉絲香里 9 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 木耳(切絲) 1 公斤	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	山藥(切中丁) 15 公斤 軟骨丁香里 9 公斤 四神包(小包60g) 6 包 小薏仁 0.1 公斤		
餐數 647	全穀雜糧類:5.1份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.7份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份							
5月10日 星期五	白米飯	家常滷肉	小黃瓜炒黑輪	玉米三色	炒有機小松菜	柴魚豆腐湯		熱量： 747大卡 醣類： 109.5 g 脂肪： 24.8 g 蛋白質： 33.2 g
		肉丁香里 48 公斤 洋芋(切大丁) 15 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 3 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(切段) 1 公斤	小黃瓜(切片) 24 公斤 黑輪(切片)(CAS)立品 21 公斤 袖珍菇(QR) 3 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包 紅蘿蔔(切片) 1 公斤	玉米粒(QR-K) 24 公斤 三色豆(CAS-1k/包) 6 公斤 杏鮑菇A(切小丁) 6 公斤 絞肉香里 6 公斤	有機小松菜(向庭-乾)(切) 55 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	味噌(K) 6 公斤 豆腐非基改(切中丁)(4.5K) 6 板 柴魚片小(300g) 1 包		
餐數 647	全穀雜糧類:4.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.5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)

永富實業股份有限公司 電話:04-8831965 傳真:04-8832612

2024/4/15 9:11

營養師：

午餐秘書：

校長：

依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」易引起過敏的食物，如：甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。菜單如有使用上述食材，對菜單上述食材過敏者請注意。