

青埔國小.一一四學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十一週)

561n 預估總價: \$444,822 平均每日: \$74,137 平均每人每日: \$38.2

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	11月10日(星期一)			11月11日(星期二)			11月12日(星期三)			11月13日(星期四)			11月14日(星期五)			11月15日(星期六)		
	人數	1,941人(預估:\$50,587)		人數	1,941人(預估:\$72,768)		人數	1,941人(預估:\$102,325)		人數	1,941人(預估:\$76,062)		人數	1,941人(預估:\$43,700)		人數	1,941人(預估:\$99,380)	
主菜	主菜	黑芝麻飯		主菜	糙米飯		主菜	麵食		主菜	糙米飯		主菜	五穀飯		主菜	米食	
	菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量
主菜	蠔油雞胸丁	超秦	117Kg	醬雞胸丁	12K Q	135Kg	義熟小烏龍麵		200Kg	南肉片**cas		114Kg	蔥雞胸丁	佳世福	120Kg	統一	統一愛心牛奶球Q	1945個
	雞(骨腿丁)超秦		18Kg	冬瓜*Q		40Kg	大絞肉A90%**cas		48Kg	南瓜Q.*		45Kg	雞(骨腿丁)佳世福		18Kg	裝箱		
	杏鮑菇-切塊Q		12Kg	薑絲		3Kg	三色丁15K富"		2件	洋蔥去皮(美*)		21Kg	青蔥		2Kg	愛心		
	紅蘿蔔Q		8Kg	醬冬瓜3K(桶)		4桶	洋蔥去皮*進口		30Kg	絞蒜仁		1.5Kg	高麗菜去外葉Q*		45Kg	牛奶		
	青蔥		2Kg	青蔥		1Kg	義大利醬(3K)*		8桶				薑絲		1.5Kg	球		
	薑片		1.5Kg				安佳奶油454g大。		3包				辣椒(紅)		0.1Kg			
	蠔油5L(素)金蘭		2桶				蕃茄醬3.15K*可果		2桶									
	乾香菇小朵		1Kg				蕃茄(色)2550g		2桶									
副菜	起馬鈴薯*Q		60Kg	家常高麗菜去外葉Q*		72Kg	醬雞翅		1941支	麵筋(油泡)		2.4Kg	白花菜	富士12K散	11件	統一	統一新感覺草莓Q	1945包
	洗選雞蛋12K		84Kg	肉絲**cas		12Kg	絞蒜仁		1Kg	大白菜去外葉Q.*		120Kg	甜不辣條3K.Q		8包	裝箱		
	火腿丁1K		9包	韓式年糕500g長型		70包	薑片		1Kg	乾香菇絲(台灣)		1Kg	木耳朵*1K		6包			
	洋蔥去皮*進口		24Kg	紅蘿蔔Q		5Kg	烤肉醬(5L)金蘭		1桶	肉絲**cas		9Kg	紅蘿蔔Q		5Kg			
	乳酪絲1Kg罐入。		20包	洋蔥去皮*進口		10Kg				紅蘿蔔Q		6Kg	絞蒜仁		1Kg			
										絞蒜仁		1Kg						
青菜	有機高麗菜	曾吾120K	庫存	有機青菜	曾吾100K	庫存	產銷履歷莧菜		100Kg	有機菜	曾吾強120K	庫存	有機菜	宋木森100K	庫存			
	絞蒜仁		1Kg	絞蒜仁		1Kg	絞蒜仁		1Kg	有機菜	曾吾強120K	庫存	絞蒜仁		1Kg			
										枸杞(1斤包)		1包						
湯	黃瓜排骨湯	大黃瓜Q.*	58Kg	青豆腐	4.2K津切小丁	8板	洋菇罐(蘑菇)		6桶	薑絲	冬瓜*去皮Q	50Kg	綠豆	綠豆30K	1件			
		龍骨丁3K包"cas	12Kg	小白菜-產履-東		25Kg	玉米粒富士鮮約1K		10包	薑絲	薑絲	1.5Kg	大麥(小薏仁)		12Kg			
		枸杞(1斤包)	1包	叉骨切cas		3Kg	玉米醬2950g雄鹿		4桶	叉骨切cas	叉骨切cas	6Kg	砂糖25K小太陽"		1件			
				薑絲		1Kg	絞肉A90%**cas		9Kg									
							紅蘿蔔Q		5Kg									
							馬鈴薯*Q		40Kg									
							安佳奶油454g大。		2包									
							奶粉2.2K。克寧		2桶									
							光泉保久豆漿隨車		163瓶									
營養							優酪乳(餐)隨車		1783瓶									
全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		
5.3 2.8 1.2 3.1 751				5.2 2.7 1.4 1.0 2.8 788				5.0 2.5 0.8 1.0 2.5 791				5.3 1.9 1.7 1.0 3.4 770				6.1 2.2 1.4 2.0 717		
																5.0 350		

◎本菜單含有甲殼類、花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、亞硫酸鹽類等及其各類製品，不適合對其過敏體質者食用。

◎本菜單高鈣食物會以斜體標示。

營養師:

營養師徐秀寧

執行秘書:

午餐林雅琪

學務主任:

詹德木

校長:

林正義

青埔國小.一一四學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十一週)素食

11月10日(星期一)				11月11日(星期二)				11月12日(星期三)				11月13日(星期四)				11月14日(星期五)				11月15日(星期六)			
人數		33人		人數		33人		人數		33人		人數		33人		人數		33人		人數		33人	
主食		黑芝麻飯		主食		糙米飯		主食		麵食		主食		糙米飯		主食		五穀飯		主食		米食	
菜名	配 料	數量		菜名	配 料	數量		菜名	配 料	數量		菜名	配 料	數量		菜名	配 料	數量		菜名	配 料	數量	
主 菜	蠔油豆腐	3Kg		醬凍豆腐	2K			義熟小烏龍麵				南麵腸	2K			豆干片	2Kg			統一	統一愛心牛奶球Q		
	油			冬瓜*Q				素雞丁-道霖0.3K	2包			南瓜Q.*											
	菇	杏鮑菇-切塊Q		薑絲				三色丁15K富"															
	菇	紅蘿蔔Q		醬冬瓜3K(桶)				素義大利醬	1包							高麗菜去外葉Q*							
	油	薑片						安佳奶油454g大。								薑絲							
菜	豆腐	蠔油5L(素)金蘭						蕃茄醬3.15K*可果								辣椒(紅)							
		乾香菇小朵						蕃茄(角)2550g															
	副 菜	起馬鈴薯Q			家常高麗菜去外葉Q*			醬燒豆腐乾	4K			麵筋(油泡)			白花菜"富士12K散			統一	統一新感覺草莓Q				
		司洗選雞蛋"12K			素豆竹	0.3K		薑片				大白菜去外葉Q.*			素天婦羅	1Kg							
		馬素火腿丁	1包		韓式年糕500g長型							乾香菇絲(台灣)			木耳朵*1K								
薯乳酪絲1Kg達人。				紅蘿蔔Q							紅蘿蔔Q			紅蘿蔔Q									
青 菜																							
	有機高麗菜	有機高麗菜曾吾120K	庫存	有機青菜曾吾強100K	庫存		產莧菜-產履			有機菜曾吾強120K	庫存	有機青宋木森100K	庫存										
		薑絲	0.1Kg	薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg	薑絲	0.1Kg										
										枸杞(1斤包)													
湯	枸杞黃瓜湯	大黃瓜Q.*		青豆腐4.2K津切小丁			蘑菇罐(蘑菇)			薑絲冬瓜湯		綠豆30K											
		枸杞(1斤包)		小白菜-產履-東			玉米粒富士鮮約1K					大麥(小薏仁)											
				薑絲			玉米醬2950g雄鹿					砂糖25K小太陽"											
							紅蘿蔔Q																
							馬鈴薯*Q																
營 養							安佳奶油454g大。																
							奶粉2.2K。克寧																
							光泉保久豆漿隨車			五穀米-隔天用													
							優酪乳(養)隨車			柑"Q													
全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			

◎本菜單含有花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、亞硫酸鹽類等及其各類製品，不適合對其過敏體質者食用。

◎本菜單高鈣食物會以斜體標示。

營養師：

營養師徐秀寧

執行秘書：

午餐林雅琪

學務主任：

學生事務處主任詹德木

校長：

桃園市桃園區青埔國民小學校長林正義