

# 青埔國小. 一一四學年第二學期學生午餐食譜設計表(第六週)

食材來源一律使用國產豬、牛肉

oal

		3月30日(星期一)		3月31日(星期二)		4月1日(星期三)		4月2日(星期四)		4月3日(星期五)					
		人數	1,947人(預估:\$44,629)	人數	1,947人(預估:\$89,341)	人數	1,947人	人數	1,947人	人數					
		主食	紅藜飯	主食	糙米飯	主食	麵食	主食	糙米飯	主食					
		菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量		
主 菜	醬 燒 素 雞	素雞(1切4段)"		110Kg	沙 茶 魚 丁	鯪魚丁1K	135Kg	白 醬 雞 肉	義大利斜管麵500g	230包	薑 汁 燒 肉	火鍋豬肉片	99Kg		
		杏鮑菇-切塊Q		30Kg		大白菜去外葉Q.*	40Kg		清胸肉片	45Kg		洋蔥去皮Q	66Kg		
		紅蘿蔔-產履		20Kg		素豆竹1.8K(包)	2包		三色丁15K富"	1件		薑末	2Kg		
		洋蔥去皮*加工		10Kg		冬粉-大包3K"	2包		洋蔥去皮*加工	27Kg		白芝麻	1包		
		絞蒜仁		2Kg		薑絲	2Kg		香蒜粉1K	1包		豆干片	25Kg		
		黑豆瓣醬3K十全		1件		沙茶醬3K*牛頭	2桶		巴西利葉100g洋香	1瓶		味醂1.8K	2桶		
									奶粉2.2K。克寧	2桶					
									安佳奶油454g大。	6包					
									咪拉雞(家長會贊助)	1960個					
									咪拉雞						
副 菜	原 味 蒸 蛋	洗選雞蛋"12K		96Kg	青 花 肉 絲	青花菜"12K散	12件	花 椰 菜 炒 蝦 仁	白花菜"富士12K散	5件	奶 香 玉 米 肉 茸	玉米粒(散裝Q)	105Kg		
		年糕紙-薄"		65張		肉絲*"cas	18Kg		青花菜"12K散	5件		馬鈴薯去皮Q	40Kg		
						紅蘿蔔-產履	5Kg		白蝦仁	24Kg		絞肉	18Kg		
						乾香菇絲(台灣)	1Kg		玉米粒富士鮮約1K	10Kg		毛豆仁CAS	8Kg		
						絞蒜仁	1Kg		蒜末	1Kg		克寧奶粉2.3K	2罐		
青 菜	產 銷 履 歷	青菜-產銷履歷		100Kg	有 機 小 松	有機菜曾吾強100K	庫存	有 機 小 白	有機菜宋木森100K	庫存	有 機 白 松	有機白松菜	100Kg		
		絞蒜仁		1Kg		絞蒜仁	1Kg		香菇小朵(生)Q	9Kg		蒜末	1Kg		
									蒜末	1Kg					
湯	黃 芽 昆 布 湯	黃豆芽*非基改美		40Kg	玉 米 菇 湯	玉米粒富士鮮約1K	30包	冬 瓜 檸 檬 青 蛙 下 蛋	冬瓜糖580g	60個	味 噌 豆 腐 湯	豆腐4.3K(薄)	9盤		
		昆布250g包		6包		金絲菇Q	15Kg		山粉圓	4Kg		乾海帶芽	0.6Kg		
		叉骨切cas		6Kg		香菇小朵(生)Q	6Kg		珍珠粉圓	30Kg		洋蔥去皮Q	10Kg		
		薑絲		1Kg		紅蘿蔔-產履	3Kg		檸檬原汁750cc	2瓶		青蔥	1Kg		
						叉骨切cas	6Kg		新鮮檸檬	1.5kg		味噌9K(粗)	1箱		
水 果	樂活少肉日				李 子		1947個		優酪乳-養08:00		香 蕉		1947個		
營 養		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		
		5.0 2.3 1.1 1.2 605			5.2 1.7 1.7 1.0 3.0 730				4.0 1.5 1.5 0.5 2.5 603		6.1 2.3 1.0 1.0 2.5 797				

# 兒童節補假

◎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:

學生事務主任詹德木

校長:

桃園市中華區青埔國民小學 林正義

