

青埔國小. 一一四學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十四週)

預估總價: \$355,799

平均每日: \$71,160

平均每人每日: \$36.6

食材來源一律使用國產豬、牛肉

5月25日(星期一)			5月26日(星期二)			5月27日(星期三)			5月28日(星期四)			5月29日(星期五)			
人數	1,946人(預估:\$38,100)		人數	1,946人(預估:\$96,402)		人數	1,946人(預估:\$90,975)		人數	1,946人(預估:\$86,285)		人數	1,946人(預估:\$44,037)		
主食	海苔香鬆飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	芝麻麥片飯		
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 常 菜	豆腐4.2K津切小丁	26板	樹旗魚丁3K(含冰)	54包	肉油麵(細)	220Kg	親子井雞	雞胸丁"佳世福	135Kg	黃豆滷肉	肉角*cas	120Kg	黃豆產履	庫存	
	鴻禧菇3K*Q	8包	樹蔭子(3K)包"	3包	醬絞肉A90%*"cas	48Kg		洋蔥去皮*加工	30Kg		紅蘿蔔-產履	10Kg	絞蒜仁	1.5Kg	
	洋蔥去皮*加工	20Kg	蒸薑絲	3Kg	義三色丁15K富"	2件		紅蘿蔔-產履	6Kg		洗選雞蛋*cas	15Kg	滷包-大10入母指	1包	
	木耳朵有機	6Kg	魚青蔥	1Kg	大洋葱去皮*加工	30Kg		薑絲	1Kg				青蔥	1Kg	
	紅蘿蔔-產履	5Kg	辣椒(紅)	0.3Kg	利義大利醬(3K)*	8桶						辣椒(紅)	0.3Kg		
	青蔥	2Kg	冬瓜*去皮Q	40Kg	麵安佳奶油454g大。	3包									
	絞蒜仁	1.5Kg			蕃茄醬3.15K*可果	4桶									
					蕃茄(糊)3.3K	2桶									
副 菜	洗選雞蛋*cas	120Kg	回鍋肉片*cas	24Kg	香滷雞翅	雞三節翅W6佳世福	1946支	椰瓜起司蛋	櫛瓜**補助	78Kg	海根豆干	粗豆干絲."	40Kg		
	碎菜脯3K	5包	豆干片	75Kg		絞蒜仁	1Kg		洗選雞蛋*cas	120Kg		海帶根"	40Kg		
	青蔥	2Kg	高麗菜去外葉Q*	40Kg		薑片	1Kg		乳酪絲1Kg達人。	15包		黃豆芽有機*圓福	35Kg		
	絞蒜仁	0.5Kg	紅蘿蔔-產履	5Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		牛蕃茄Q.*	40Kg		絞蒜仁	1.5Kg		
			絞蒜仁	1Kg		滷包-大10入母指	1包					薑絲	1.5Kg		
			青蔥	1Kg		八角粒1斤南穎昌*	庫存								
			黑豆瓣醬(9K)十全	1件											
青 菜	產高麗菜去外葉產	115Kg	有機菜曾吾強100	庫存	有機菜曾吾強100	庫存	有機菜曾吾強	庫存	有機菜曾吾強	庫存	有機青菜宋木森	庫存			
	絞蒜仁	1Kg	絞蒜仁	1Kg	絞蒜仁	1Kg	絞蒜仁	1Kg	絞蒜仁	1Kg	絞蒜仁	1Kg			
湯	牛蕃茄Q.*	25Kg	莧物仔魚3K Q	1件	玉米條*切片	58Kg	海芽蛋花湯	海帶芽(乾)	2Kg	相思奶	紅豆-產履*30K	庫存			
	黃豆芽*非基改	25Kg	莧菜-產履-東	45Kg	紅蘿蔔-產履	2Kg		洗選雞蛋*cas	15Kg		珍珠粉圓	21Kg			
	青蔥	1Kg	絞蒜仁	1Kg	叉骨切cas	3Kg		薑絲	1Kg		奶粉2.2K。克寧	3桶			
	叉骨切cas	1Kg	叉骨切cas	6Kg				青蔥	1Kg		砂糖25K小太陽"	1件			
								叉骨切cas	6Kg						
	環保蔬食餐							紅豆-產履*30K	1件						
素海苔香鬆3K	3包			光泉保久豆漿隨車	176瓶		胚芽米-隔天用	7Kg							
水 果			蘋果"	1946人	優酪乳-養08:00	1776瓶	香蕉"O	1946條							
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		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				
	4.5 1.9 1.3 2.4 599		5.0 5.7 1.3 1.0 1.4 934		8.0 3.7 0.7 1.0 3.0 1111		5.2 3.8 1.4 1.0 2.6 861		6.4 2.6 1.0 3.8 839						

◎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: 秘書林雅琪

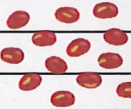
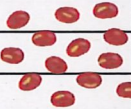
學務主任: 學生事務主任詹德木

校長: 桃園市中區區長林正義

青埔國小. 一一四學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十四週)素食

oal 預估總價: \$1,589 平均每日: \$318 平均每人每日: \$9.3

食材來源一律使用國產豬、牛肉

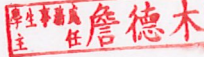
		5月25日(星期一)			5月26日(星期二)			5月27日(星期三)			5月28日(星期四)			5月29日(星期五)		
		人數 35人(預估:\$14)			人數 35人(預估:\$28)			人數 35人(預估:\$399)			人數 35人(預估:\$579)			人數 35人(預估:\$569)		
		主食 海苔香鬆飯			主食 糙米飯			主食 麵食			主食 糙米飯			主食 芝麻麥片飯		
		菜名		配 料	數量		菜名		配 料	數量		菜名		配 料	數量	
主菜	家常豆腐	豆腐4.2K津切小丁		樹子豆包(生)55g*" 34個		素油麵(細)		豆小干四丁2*2 3Kg		黃千層豆干 3Kg						
		鴻禧菇3K*Q		樹蔭子(3K)包"		醬青花菜-1K"富士鮮 1Kg		干杏鮑菇有機A中美1 1包		豆黃豆產履						
		木耳朵有機.		蒸薑絲		義三色丁15K富"		炒紅蘿蔔-產履		滷紅蘿蔔-產履						
		紅蘿蔔-產履		豆冬瓜*去皮Q		大利素火腿條約1K 1條		鮑薑絲 0.1Kg		豆滷包-大10入母指						
						麵義大利麵醬(奶素) 1包										
						安佳奶油454g大。										
						蕃茄醬3.15K*可果										
副菜	菜脯蔥炒蛋	洗選雞蛋*cas		回豆干片		香素燻雞翅 35個		櫛櫛瓜**補助		海粗豆干絲."						
		碎菜脯3K		鍋高麗菜去外葉Q*		滷薑片		瓜洗選雞蛋*cas		根海帶根"						
				干紅蘿蔔-產履		素辣椒(紅)		起乳酪絲1Kg達人。		絲黃豆芽有機*圓福						
				片黑豆瓣醬(9K)十全		雞滷包-大10入母指		司牛蕃茄Q.* 		薑絲						
						翅八角粒1斤南穎昌*		蛋		辣椒(紅)						
青菜	產銷履歷	高麗菜去外葉.產		有機菜曾吾強100		有機菜曾吾強100		有機菜曾吾強		有機青菜宋木森						
		薑絲 0.1Kg		薑絲 0.1Kg		薑絲 0.1Kg		薑絲 0.1Kg		薑絲 0.1Kg						
湯	蕃茄豆芽湯	牛蕃茄Q.*		莧菜-產履-東		玉米玉米條*切片		海海帶芽(乾)		相思紅豆-產履*30K						
		黃豆芽*非基改		薑絲 0.1Kg		紅蘿蔔-產履		芽洗選雞蛋*cas		珍珠粉圓						
								花薑絲		Q奶粉2.2K。克寧						
										奶砂糖25K小太陽"						
		環保蔬食餐														
		素海苔香鬆3K						光泉保久豆漿隨車 庫存		黃豆產履 庫存		黑芝麻  庫存				
水果		蘋果" 		優酪乳-養08:00 庫存		香蕉"Q  庫存										
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					
養		4.5 0.1 2.4 431			5.0 0.1 1.0 1.4 476			5.0 0.7 0.3 1.0 2.8 657			5.0 2.2 0.6 1.0 2.6 707			5.0 2.2 3.7 682		

◎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:  詹德木

校長:

 林正義