




青埔國小. 一一四學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十六週)

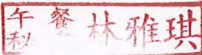
食材來源一律使用國產豬、牛肉

		6月8日(星期一)		6月9日(星期二)		6月10日(星期三)		6月11日(星期四)		6月12日(星期五)					
		人數	1,919人	人數	1,949人	人數	1,949人	人數	1,665人	人數	1,665人				
		主食	海苔香鬆飯		主食	糙米飯		主食	糙米飯		主食	紫米飯			
		菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量		
主 菜	麻婆豆腐	豆腐4.3K(小丁)	30盤	紅燒魚	旗魚丁	150Kg	酸辣麵	麵疙瘩	180Kg	咖哩雞丁	雞丁	108Kg	粉蒸肉	絞肉	90Kg
		絞肉	18Kg		油豆腐丁	51Kg		肉絲	36Kg		骨腿丁	18Kg		地瓜(產)	庫存
		三色丁CAS	10Kg		薑絲	1Kg		脆筍絲3K	8包		馬鈴薯Q	45Kg		蒸肉粉600G	10包
		青蔥	2Kg		青蔥	1Kg		麵大白菜	40Kg		洋蔥去皮	8Kg		玻璃紙(薄)	56張
		蒜末	1Kg		紅辣椒	0.1Kg		大木耳Q	6Kg		紅蘿蔔(產)	5Kg		蒜末	1Kg
		辣豆瓣醬(十全)	1桶		蒜末	1Kg		紅蘿蔔(產)	6Kg		咖哩粉600G(老)	3盒			
								金針菇A-Q	10Kg		薑片	1.5Kg			
		607換麵包餐						洗選蛋CAS(盤)	1箱						
	新感覺草莓夾心+愛心牛奶球30個+1瓶						穀盛烏醋5L(素)	2桶							
副 菜	紅K洋蔥炒蛋	洗選蛋CAS(盤)	6箱	胡瓜炒黑輪	扁蒲Q	130Kg	醬燒大排	富統醬燒大排	1960片	鮮蔬干片	豆干片	78Kg	海帶三絲	海帶絲(切)	17Kg
		紅蘿蔔(產)	15Kg		黑輪(切丁)CAS	7包		沙拉油18L(台)	3桶		高麗菜	60Kg		白干絲(切)	33Kg
		洋蔥去皮	50Kg		紅蘿蔔(產)	10Kg					紅蘿蔔(產)	5Kg		黃豆芽Q	32Kg
		青蔥	1Kg		蒜末	1Kg					青蔥	1Kg		紅蘿蔔(產)	2Kg
											蒜末	1Kg		蒜末	1Kg
													紅辣椒	0.1Kg	
青 菜	產銷履歷	白莧菜(產)	100Kg	有機空心菜	有機菜曾吾強100	庫存	有機青油	有機菜曾吾強100	庫存	有機東京	有機菜曾吾強86	庫存	有機黑葉	有機青菜宋木森90	庫存
		蒜末	1Kg		蒜末	1Kg		蒜末	1Kg		蒜末	1Kg		蒜末	1Kg
湯	薑絲冬瓜湯	冬瓜Q	50Kg	蕃茄蛋花湯	大蕃茄Q	35Kg	豆沙包	晶鈺豆沙包65G	1960個	酸白菜肉絲湯	酸白菜	18Kg	冬瓜粉圓	冬瓜塊600G	46塊
		雞架	12Kg		洗選蛋CAS(盤)	1箱		(20入*)			大白菜	20Kg		山粉圓	5Kg
		薑絲	1Kg		豆腐4.3K(薄)	4盤					肉絲	9Kg		二砂25K(台糖)	1件
		枸杞600G	1包		青蔥	1Kg					金針菇A-Q	5Kg			
		素肉鬆3K(鑫旺)	3包								地瓜(產)	60Kg			
	義美黃豆奶-有糖	1923瓶						光泉保久豆漿隨車	177瓶		紫糯米	5Kg			
水 果					香蕉切頭O	1949份		減糖優酪乳(養)	1773瓶		蘋果	1685個			
營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.5 3.3 1.2 2.5 705	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.7 2.9 1.4 1.0 2.5 754	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.5 2.7 1.0 0.5 2.8 799	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.8 3.4 1.3 1.0 2.5 796	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.1 2.1 1.9 2.5 675					

◎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: 




執行秘書: 

學務主任: 

校長:



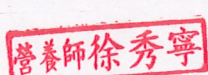
青埔國小. 一一四學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十六週)素食

		6月8日(星期一)		6月9日(星期二)		6月10日(星期三)		6月11日(星期四)		6月12日(星期五)		
人數		36人		36人		36人		36人		36人		
主食		海苔香鬆飯		糙米飯		麵食		糙米飯		紫米飯		
菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	
主菜	麻婆豆腐	豆腐4.3K(小丁)	紅燒油豆腐	油豆腐丁		酸辣湯	麵疙瘩		咖哩時蔬	工研咖哩塊(素)	1盒	
		三色丁CAS		薑絲		脆筍絲3K				毛豆仁CAS	1Kg	
				九層塔Q	0.1Kg	大白菜				馬鈴薯Q		
		辣豆瓣醬(十全)		紅辣椒		大木耳Q				紅蘿蔔(產)		
						紅蘿蔔(產)				薑片		
						金針菇A-Q						
副菜	紅蘿蔔炒蛋	洗選蛋CAS(盤)	胡瓜炒菇	扁蒲Q		豆蔬蛋白捲	豆蔬蛋白捲30G	3包	鮮蔬干片	豆干片		
		紅蘿蔔(產)		紅蘿蔔(產)			1人2個			高麗菜		
				鴻喜菇100G	2包					紅蘿蔔(產)		
青菜	產銷履歷	白莧菜(產)	有機空心菜	有機菜曾吾強100		有機青油	有機菜曾吾強100		有機東京	有機菜曾吾強		
		薑絲	薑絲	薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg	
湯	薑絲冬瓜湯	冬瓜Q	蕃茄蛋花湯	大蕃茄Q		豆沙包	晶鈺豆沙包65G	3包	酸白菜湯	酸白菜		
				洗選蛋CAS(盤)			(20人*)			大白菜		
		薑絲		豆腐4.3K(薄)						金針菇A-Q		
水果							光泉保久豆漿隨車	庫存				
				香蕉切頭Q	庫存		減糖優酪乳(養)	庫存	蘋果	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 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	

◎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

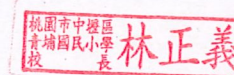
執行秘書:

 午餐秘書 林雅琪

學務主任:

 詹德村

校長:

 桃園市中原區青埔國民小學校長 林正義

