

# 0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 111學年度第2學期第2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		
2 月 20 日 星 期 一	白 米 飯	<b>海結滷肉</b>	<b>螞蟻上樹</b>	<b>滷福州丸</b>	<b>炒萵苣</b>	<b>結頭菜龍骨湯</b>	履歷豆奶(獎勵金554+10)	熱量： 778大卡	醣類： 106.7 g	
		溫體肉丁(陸輝)(臺灣) 32 公斤 海帶結 9 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 2 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把 薑片(0.3K) 1 包	高麗菜(切粗絲) 15 公斤 冬粉(3K) 3 包 溫體絞肉(陸輝)(臺灣) 3 公斤 紅蘿蔔(切絲) 2 公斤 木耳(切絲) 1 公斤	福州丸(CAS)(粒) 554 粒 福州丸(CAS)(備品) 20 粒 滷包小薯坊(30g)(小包) 5 包	大陸妹(高巨)(切實重) 33 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	結頭菜(切中丁) 18 公斤 龍骨丁(CAS) 3 公斤 香菜(150g/把) 1 把				
餐數 554	全穀雜糧類:5.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.0份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份									
2 月 21 日 星 期 二	燕 麥 飯 (燕麥4K)	<b>香酥鮮魚丁</b>	<b>田園咖哩</b>	<b>爆炒青花菜</b>	<b>炒蚵白菜</b>	<b>海芽蛋花湯</b>		熱量： 712大卡	醣類： 103.2 g	
		鮭魚丁(QR)(K) 45 公斤 蕃薯粉(K) 5 公斤	洋芋(切中丁) 28 公斤 洋蔥(切中丁) 6 公斤 溫體肉片(小)-陸輝 6 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 6 公斤 咖哩粉小薯坊(600g) 1 盒	冷凍綠花椰菜(CAS) 40 公斤 杏鮑菇頭(切片) 6 公斤 溫體肉絲(陸輝)(臺灣) 3 公斤 紅蘿蔔(切片) 3 公斤	蚵白菜(切實重) 30 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	蛋(春明) 8 公斤 海帶芽(乾) 0.5 公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5 包				
餐數 554	全穀雜糧類:5.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.3份 蔬菜類:1.7份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.4份									
2 月 22 日 星 期 三	白 油 麵 (87K)	<b>茄汁肉醬</b>	<b>蜜汁杏鮑菇</b>	<b>蒸奶皇包(小)</b>	<b>炒有機油菜</b>	<b>鮮菇肉絲湯</b>		熱量： 723大卡	醣類： 106.3 g	
		溫體肉絲(陸輝)(臺灣) 20 公斤 玉米粒(QR-K) 9 公斤 三色豆(CAS-1k/包) 6 公斤 洋蔥(切小丁) 6 公斤 蕃茄醬(3K)可果美 1 桶 蕃茄醬(3K)可果美 1 罐 蒜仁(0.6K/包) 0.5包,蔥(0.5K/把) 0.5把	非基改黑豆干丁(榮洲)(K) 26 公斤 杏鮑菇頭(切中丁) 15 公斤 溫體肉片(小)-陸輝 6 公斤 白芝麻(熟) 0.3 公斤	奶皇包小(奇美30g) 554 個 奶皇包小(奇美30g)備品 20 個	有機油菜(彰-義旺)(切實重) 30 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	金針菇 9 公斤 溫體肉絲(陸輝)(臺灣) 3 公斤 紅蘿蔔(切絲) 2 公斤 木耳(切絲) 1 公斤				
餐數 554	全穀雜糧類:5.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.2份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份									
2 月 23 日 星 期 四	紫 米 飯	<b>粟薯燒雞</b>	<b>培根高麗菜</b>	<b>菜脯蛋</b>	<b>炒青江菜</b>	<b>什錦綜合湯</b>		熱量： 735大卡	醣類： 99.4 g	
		骨腿丁(CAS) 39 公斤 豆薯(切中丁) 12 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 2 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把 乾栗子(K) 0.5 公斤	高麗菜(切片實重) 21 公斤 非基改豆干片(榮洲) 15 公斤 碎培根(黑橋牌) 6 公斤 美白菇 3 公斤	蛋(春明) 32 公斤 碎脯(細)12k/箱 1 箱	青江菜(切實重) 30 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	非基改油蔴丁(榮洲) 9 公斤 貢丸(小)(國產) 6 公斤 芹菜(去葉實重) 1 公斤				
餐數 554	全穀雜糧類:4.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.3份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.2份									
2 月 24 日 星 期 五	白 米 飯	<b>蒜泥白肉</b>	<b>紅燒彩頭</b>	<b>珍珠丸子</b>	<b>炒高麗菜</b>	<b>柴魚豆腐湯</b>		熱量： 705大卡	醣類： 93.4 g	
		蒜泥白肉片(福裕) 32 公斤 洋蔥(切絲) 9 公斤 豆芽菜 9 公斤 蒜泥(0.3K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把	菜頭(切中丁) 24 公斤 非基改四角油蔴丁(榮洲) 9 公斤 溫體肉丁(小)-陸輝 6 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 3 公斤	珍珠丸子(25g)國產 554 粒 珍珠丸子(25g)備品國產 20 粒	高麗菜(切實重) 33 公斤 紅蘿蔔(切絲) 1.5 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	豆腐菜洲的4.5K非基因 5 板 大骨(CAS) 3 公斤 柴魚片小(300g) 1 包				
餐數 554	全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.3份 蔬菜類:1.4份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.3份									

**豬肉來源:台灣(豬肉可食部位原料原產地皆為台灣)**

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

2023/2/21 10:53

營養師：

午餐秘書：

校長：