0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 111學年度第2學期第5週午餐菜單

材料用量 日 水 主 主菜 副菜 副菜 副菜 湯 營養分析 期 食 果 芋頭燒雞 三杯百頁 蒸燒賣(*1) 炒高麗菜 結頭菜大骨湯 熱量: 3 白 711大卡 21 公斤 33 公斤 米 杏鮑菇頭(切中丁) 燒賣(國產) 554 個 高麗菜(切實重) 結頭菜(切中丁) 月 骨腿丁(CAS) 39 公斤 醣類: 86.2 g 飯 芋頭(切大丁) 15 公斤 百頁丁(中丁)榮洲 15 公斤 燒賣(國產)備品 20 個 紅蘿蔔(切絲) 1.5 公斤 大骨(CAS) 3 公斤 13 脂肪: 26.7 g 紅蘿蔔(切片) 2 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1包 碎蒜(0.6K/包) 1包 香菜(150g/把) 1把 蛋白質: 30.2 g 星 蔥(0.5K/把) 1 把 薑片(0.3K) 1包 期 九層塔 0.3 公斤 餐數 全穀雜糧類:5.4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:1.9份 554 肉末洋芋 清蒸石斑魚 洋蔥肉絲 炒油菜 五福芋圓湯 3 熱量: 783 大卡 米 46 公斤 24 公斤 油菜(切實重) 斑魚丁(QR農委會) 洋蔥(切粗絲) 2.1 公斤 洋芋(切中丁) 二砂台糖(1K/包) 10 包 月 30 公斤 醣類: 114.8 g 飯 玻璃紙 20 張 溫體肉絲(陸輝)(臺灣) 12 公斤 玉米粒(QR-K) 9 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包 五彩芋圓(0.6k/包) 10 包 奶 脂肪: 14 16.8 g 小 9 介斤 温體紋肉(陸輝)(臺灣) 6 公斤 3 板 豆芽菜 3 公斤 大粉圓 日 7腐勞洲(約4.5K)非基因 蛋白質: 43.3 g 米 菜換554+10 星 蔥(1K/把) 1 把 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 紅蘿蔔(切小丁) 3 公斤 # 期 薑絲(0.6K/包) 1包 餐數 石斑鱼國小44k+幼2k 全穀雜糧類:5.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.0份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.1份 554 炸黄金球(*2) 熱量: 肉末蔬菜粥 清蒸小肉圓 炒有機青松菜 3 740大卡 米 月 異體終內(臥細)(事營) 15 公斤 水晶肉圓 554 粒 2.4 公斤 5標書松並(部)(切害重) 30 公斤 銀絲卷(小)奇美 554個 醣類: 黄金球(3K160粒)K 115.1 g 飯 高麗菜(切細絲) 12 公斤 水晶肉圓(備品) 20 粒 碎蒜(0.6K/包) 1包 銀絲卷(小)奇美備品 20 個 脂肪: 21.3 g 15 玉米粒(OR-K) 6 公斤 蒜泥(0.6K/包) 1包 蒜泥(0.6K/包) 1包 蛋白質: 日 21.0 g 醬油膏(庫存) 星 紅蘿蔔(切小丁) 6 公斤 醬油膏(庫存) 1 庫存 期 油蔥酥(小-300g) 2 包 Ξ 芹菜(末) 1 公斤 冬暢 0.3公斤.香菇絲 0.3公斤 餐數 全穀雜糧類:4.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:0.8份 蔬菜類:0.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份 554 3 香酥鯰魚丁 肉末油腐 鮮菇花椰菜 炒蚵白菜 韓式海芽湯 熱量: 791 ± ± 穀 40 公斤 蚵白菜(切實重) 6 公斤 30 公斤 30 公斤 黃豆芽 鮫角丁(OR)(K) 45 公斤 非基改油腐丁(禁洲) 冷凍綠花椰菜(CAS) 醣類: 月 105.6 g 米 5 公斤 蕃薯粉(K) 3 公斤 薑絲(0.6K/包) 1包 5 公斤 16 6 公斤 **音鸛绞肉(陸細)(事誉)** 碎培根(黑橋牌) 温體肉絲(細)-降輝 脂肪: 20.5 g 飯 金針菇(QR) 3 公斤 崇仁(0.6K/包) 0.5 包 紅蘿蔔(切片) 3 公斤 蛋白質: 28.3 g Н 五 星 0.5 把 美白菇(QR) 3 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 穀 期 3 公斤 鴻喜菇 (QR) 海帶芽(乾) 0.5 公斤 米 四 4 餐數 全穀雜糧類:6.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.7份 蔬菜類:1.6份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.5份 554 蜜汁豆干 炒青江菜 瓜仔肉燥 什錦白菜 牛蒡雞湯 熱量: 3 白 713 未 卡 米 3() 公斤 青江菜(切實重) 大白菜(切實重) 品體绞肉(陞輝)(臺灣) 30 公斤 33 公斤 30 公斤 牛蒡(夫皮)-泡水 9 公斤 醣類: 81.1 g 月 飯 碎瓜 6 公斤 温體肉絲(陸輝)(臺灣) 6 公斤 滷包小磨坊(30g)(小包) 5 包 碎蒜(0.6K/包) 1包 上雞胸丁(CAS) 6 公斤 17 脂肪: 26.2 g 3 公斤 非某改小小豆干丁签洲 6 公斤 紅蘿蔔(切絲) 袖珍菇(QR) 3 公斤 蛋白質: 37.8 g Н 金針菇(QR) 3 公斤 薑片(0.6K/包) 星 油蔥酥(大-600g) 1 包 1 包 蒜仁(0.6K/包) 1 公斤 期 1包 木耳(切絲) 蔥(0.5K/把) 1 把 五 餐數 全穀雜糧類:4.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.6份 蔬菜類:1.6份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.8份 554

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

2023/3/14 11:47

營養師: 午餐秘書: 校長: