

彰化縣福興鄉管嶼國小 112學年度第二學期第3週菜單內容明細表

材料用量

日期	主食	主菜	主菜	副菜	青菜	湯	水果	營養分析					
2月26日 星期一	白米飯	泡菜肉片		冬瓜甕		胡蘿蔔炒蛋		蒜香油菜		鮮菇湯		醣類： 89.4 g 脂肪： 10.9 g 蛋白質： 29.0 g 熱量： 553大卡	
		前腿肉片*米迪M	25Kg	冬瓜(大丁)	36Kg	雞蛋(kg)G	27Kg	履歷油菜(切段)	30Kg	金針菇	6Kg		
		大白菜(切片)	14Kg	肉羹(慶豐)	6Kg	胡蘿蔔(切絲)	15Kg	蒜末	0.3Kg	大骨*米迪M	5Kg		
		洋蔥(大丁)	9Kg	生香菇(切)	2.5Kg	青蔥(珠)	1Kg			非基改豆皮	1.8Kg		
		韓式泡菜	6Kg	木耳絲	1Kg					鴻喜菇	0.6Kg		
		青蔥(切段)	0.4Kg						薑絲	0.3Kg			
餐數	549												
2月27日 星期二	小米飯	麻油雞丁		洋蔥炒培根		蔥燒豆腐		有機味美菜		南瓜排骨湯		醣類： 94.5 g 脂肪： 11.0 g 蛋白質： 31.4 g 熱量： 603大卡	
		胛腿(胛腿丁CAS)	42Kg	洋蔥(大丁)	30Kg	薄豆腐(大丁4.3K)L	7盤	有機味美菜(切*順)	30Kg	南瓜(大丁)	28Kg		
		高麗菜(切片)	12Kg	彩椒(大丁)	6Kg	豬絞肉(絞肉*米迪)M	6Kg	蒜末	0.5Kg	小排骨*米迪M	5Kg		
		杏鮑菇(頭切塊)	6Kg	碎培根(台灣)	5Kg	洋蔥(大丁)	5Kg				薑絲		0.3Kg
		薑片	0.3Kg	青蔥(珠)	0.5Kg	青蔥(切段)	0.6Kg						
餐數	549												
2月29日 星期四	白米飯	香酥魚條		滷阿給		黃瓜什錦		履歷菠菜		玉米濃湯		醣類： 100.9 g 脂肪： 13.6 g 蛋白質： 31.1 g 熱量： 655大卡	
		御師傅魚條(200條*CAS)30g	1098條	黃金豆腐堡(約42g*個)	549個	胡瓜(切片)	33Kg	履歷菠菜(切段)	30Kg	馬鈴薯(小丁)	12Kg		
		御師傅魚條(200條*CAS)備	30條	黃金豆腐堡(約42g*個)備	15個	貢丸(切片*台灣)	6.5Kg	蒜末	0.3Kg	玉米粒(Q)	8.5Kg		
				滷包	3個	金針菇	4Kg			洋蔥(中丁)	6.5Kg		
						胡蘿蔔(切片)	2Kg			雞蛋(kg)G	6.5Kg		
餐數	549												
3月1日 星期五	五穀飯	梅干燒肉		香腸		偽山東丫頭		炒有機高麗菜		酸辣湯		醣類： 105.7 g 脂肪： 19.1 g 蛋白質： 39.6 g 熱量： 737大卡	
		前腿肉丁*米迪M	27Kg	香腸(CAS*條)	549條	小干切四丁(滷味用*榮)L	15Kg	有機高麗菜(片)*桃園	30Kg	脆筍絲(醃)	5Kg		
		筍乾(濕)	15Kg	香腸(CAS*條)備	15條	新鮮玉米(切段)	12Kg	胡蘿蔔(切絲)	1Kg	豬血(切絲)	5Kg		
		梅乾菜切絲	3Kg			海帶結	6Kg	蒜末	0.3Kg	雞蛋(kg)G	5Kg		
		薑片	0.6Kg			杏鮑菇(頭切塊)	5Kg			前腿肉絲*米迪M	4Kg		
餐數	549												

豐成食品工廠 電話：04-8613339 傳真：04-8613336

製表日期：113/02/19

※本菜單豬肉採用國產生鮮豬肉

營養師：

午餐執秘：

校長：