

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
餐數 549		前腿肉片*米迪M 25Kg 大白菜(切片) 14Kg 洋蔥(大丁) 9Kg 韓式泡菜 6Kg 青蔥(切段) 0.4Kg 蒜末 0.2Kg	冬瓜(大丁) 36Kg 肉羹(慶豐) 6Kg 生香菇(切) 2.5Kg 木耳絲 1Kg	雞蛋(kg)G 27Kg 胡蘿蔔(切絲) 15Kg 青蔥(珠) 1Kg	履歷油菜(切段) 30Kg 蒜末 0.3Kg	金針菇 6Kg 大骨*米迪M 5Kg 非基改豆皮 1.8Kg 鴻喜菇 0.6Kg 薑絲 0.3Kg		
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
餐數 549		胛腿(胛腿丁CAS) 42Kg 高麗菜(切片) 12Kg 杏鮑菇(頭切塊) 6Kg 薑片 0.3Kg	洋蔥(大丁) 30Kg 彩椒(大丁) 6Kg 碎培根(台灣) 5Kg 青蔥(珠) 0.5Kg	薄豆腐(大丁4.3K)L 7盤 豬絞肉(絞肉*米迪)M 6Kg 洋蔥(大丁) 5Kg 青蔥(切段) 0.6Kg 蒜末 0.5Kg	有機味美菜(切*順) 30Kg 蒜末 0.5Kg	南瓜(大丁) 28Kg 小排骨*米迪M 5Kg 薑絲 0.3Kg		
月 日								
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
餐數 549		御師傅魚條(200條*CAS)30g 1098條 御師傅魚條(200條*CAS)備 30條	黃金豆腐堡(約42g*個) 549個 黃金豆腐堡(約42g*個)備 15個 滷包 3個	胡瓜(切片) 33Kg 貢丸(切片*台灣) 6.5Kg 金針菇 4Kg 胡蘿蔔(切片) 2Kg 木耳絲 1Kg	履歷菠菜(切段) 30Kg 蒜末 0.3Kg	馬鈴薯(小丁) 12Kg 玉米粒(Q) 8.5Kg 洋蔥(中丁) 6.5Kg 雞蛋(kg)G 6.5Kg 玉米濃湯粉(1K) 2包 胡蘿蔔(小丁) 1.5Kg		
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
餐數 549		前腿肉丁*米迪M 27Kg 筍乾(濕) 15Kg 梅乾菜切絲 3Kg 薑片 0.6Kg	香腸(CAS*條) 549條 香腸(CAS*條)備 15條	小干切四丁(滷味用*榮)L 15Kg 新鮮玉米(切段) 12Kg 海帶結 6Kg 杏鮑菇(頭切塊) 5Kg 小黑輪條(3K*如記CAS) 2包	有機高麗菜(片)*桃園 30Kg 胡蘿蔔(切絲) 1Kg 蒜末 0.3Kg	脆筍絲(醃) 5Kg 豬血(切絲) 5Kg 雞蛋(kg)G 5Kg 前腿肉絲*米迪M 4Kg 粗豆腐(切絲尺四*5K)L 2盤 胡蘿蔔(切絲) 1.5Kg 木耳絲 1Kg 青蔥(珠) 0.6Kg		

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：