0059 彰化縣芬園鄉文德國小 114學年度第1學期第9週午餐菜單

材料用量 日 主 水 主菜 副菜 副菜 副菜 湯 營養分析 期 食 果 香蒜里肌肉排 10 五 蔥燒豆腐 蒸蛋 炒高麗菜 剝皮辣椒雞湯 熱量: 893大卡 泉保久乳(145+5)(精 穀 10 張 里肌肉片(12)(陸輝) 口豆腐(1.2K)非基因勞洲 2 盒 玻璃紙 高麗菜(切實重) 10 公斤 菜頭(去皮) 5 公斤 醣類: 97.4 g 月 145 片 米 5 片 2 板 紅蘿蔔(去皮) 0.8 公斤 剝皮辣椒(390g) 3 罐 蛋. 8 公斤 脂肪: 38.8 g 27 洋蔥(去皮) 2.5 公斤 日 2 公斤 1 公斤 骨腿丁(CAS) 蛋白質: 34.5 g 星 蒜泥(0.3K/包) 1包 鴻喜菇(QR) 1 公斤 薑片(0.3K) 1包 1把 0.5 把 濕香菇(小朵)(QR) 剪(0.5K/押) 剪(0 5K/押) 0.5 公斤 期 餐數 全穀雜糧類:5.2份 乳品類:0.9份 豆魚蛋肉類:4.2份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份 145 茶香滷雞腿 絲瓜針菇 台式蔥花蛋 炒履歷青江菜 10 Ŧī 紫菜番花湯 熱量: 680大卡 穀 11 公斤 蛋. 雞腿(6)(QR) 145 支 絲瓜(去皮) 8.5 公斤 開展専工型(打撃手) 10 公斤 蛋. 2 5 公斤 碰插: 87.7 g 月 米 維聯(6)(OR)借品 5 支 1把 金針菇(QR) 1.5 公斤 蔥(0.5K/把) 蕈丝(0.6K/包) 0.5 包 脂肪: 28 20.8 g 滷句(30g-小句) 薑絲(0.6K/包) 紫菜 1包 0.5 包 0.2 公斤 蛋白質: В 34.5 g 磁蒜(0.3K/句) 1包 枸杞 0.1 公斤 星 紅茶包小 1包 期 薑片(0.3K) 1包 0.5 把 蔥(0.5K/把) 餐數 全穀雜糧類:5.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.1份 蔬菜類:1.6份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份 145 冰糖醬鴨 東山滷豆干 麥克雞塊(*2) 炒履歷油菜 酸菜豬血湯 10 Ŧī 熱量: 780 未卡 穀 小豆干(2.5cm)榮洲 6 公斤 鴨丁(有肉)QR 12. 公斤 0 公斤 麥克雞塊(CAS)(K) 8 公斤 獨歷油菜(切實重) 10 公斤 豬血 醣類: 99.8 g 月 洋蔥(去皮) 3 公斤 鹵包(30g-小包) 2包 1.5 公斤 大骨(CAS) 脂肪: 23. 2 g 29 冰糖(小)450g/包 2包 海帶結 1.5 公斤 酸菜絲 1.5 公斤 Н 蛋白質: 42.3 g 星 八角(兩) 1 兩 不辣辣椒 0.1 公斤 韭菜(切段) 0.8 公斤 精 期 蒜仁(0.3K/包) 1包 八角(K) 0.1 公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5 包 進20 Ξ 薑片(0.3K) 1包 蔥(0.5K/把) 0.5 把 餐數 全穀雜糧類:5.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.3份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.3份 油脂與堅果種子類:1.6份 145 沙茶魚片 蕃茄炒蛋 螞蟻上樹 炒有機青松菜 味噌魚干湯 10 五 熱量: 785大卡 穀 水鯊魚片(7-8)(QR)(pc) 145 片 8.5 公斤 味噌(K) 2. 公斤 醣類: 月 蛋. 高麗菜(切實重) 6 公斤 10 公斤 101.4 g 米 5 片 蕃茄(QR) 4 公斤 冬粉(0.6K) 2包 碎蒜(0.3K/包) 1包 大骨(CAS) 0.8 公斤 脂肪: 30 22.9 g 餇 洋蔥(去皮) 1.5 公斤 蕃茄醬(700g) 1 罐 音體绞肉(井野)(豪灣) 1.5 公斤 小魚干 0.5 公斤 蛋白質: 日 40.6 g 星 沙茶醬(中-737g) 1 罐 紅蘿蔔(去皮) 0.5 公斤 海帶芽(乾) 0.2 公斤 期 蒜仁(0.3K/包) 1包 蝦米 0.1 公斤 四 蔥(0.5K/把) 0.5 把 薑絲(0.6K/包) 0.5 包 餐數 全穀雜糧類:5.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.6份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份 145 義大利肉醬 巧克力雙色捲 冰心地瓜 炒綠花椰菜 萬聖節濃湯 10 埶量: 638大卡 温體絞肉(井軒)(臺灣) 6 公斤 146 個 : 心地瓜(TAP)(包約155億) 3包 >連絡花椰菜(CAS) 南瓜(去籽去皮) 5.5 公斤 醣類: 12. 公斤 74.0 g 月 (146+5)(精 利 - 色豆(CAS-1k/包) 2 公斤 5 個 玉米醬(小-411g) 3 罐 5克力雙色揚(奇美)備 脂肪: 31 25.4 g 麵 洋菇罐(400g) 2 罐 奶粉(K) 1 公斤 蛋白質: 日 30.5 g **8**K 1 公斤 星 洋蔥(去皮) 2 公斤 洋蔥(去皮) 期 玉米粒(OR-K) 1.5 公斤 進20元 Ŧ 蒜仁(0.3K/包) 1 句 餐數 146 全穀雜糧類:4.1份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:1.2份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0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

2025/10/22 13:40

營養師: 午餐秘書: 校長

依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」易引起過敏的食物,如:甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽 類等及其製品。菜單如有使用上述食材,對菜單上述食材過敏者請注意。