

0059 彰化縣芬園鄉文德國小 114學年度第2學期第26週午餐菜單

材料用量

營養分析									
日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯			
2月23日星期一餐數145	白米飯(紫米先送2K)	無骨香雞排 雞骨雞皮(75g)(國產味鮮) 雞皮(5g)(國品味鮮純味中品)	紅蘿蔔炒蛋 蛋. 8公斤 紅蘿蔔(去皮) 4.5 公斤	奶香白菜 大白菜(切實重) 9 公斤 奶油條佳宜(100g) 1 條 溫體肉絲(井野)(臺灣) 1 公斤 福樂鮮奶(1.8L)(全脂) 1 瓶 鴻喜菇(QR) 1 公斤	炒履歷油菜 履歷油菜(切實重) 10 公斤 冬瓜(去皮籽) 5 公斤 肉骨茶包 2 包 溫體軟骨丁(井野) 1.5 公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5 包	肉骨茶湯	水果 光泉保久乳(145+5)(精進20元)		
2月24日星期二餐數145	紫米飯	全穀雜糧類:5.4份 乳品類:0.9份 豆魚蛋肉類:3.4份 蔬菜類:2.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份	東坡扣肉 溫體肉丁(井野)(臺灣) 11 公斤 筍干(切) 4 公斤 蒜仁(0.3K/包) 1 包 懸(0.5K/把) 0.5 把	炸醬炒五丁 小小豆干丁(榮洲) 5.5 公斤 脆筍丁 2.5 公斤 三色豆(CAS-1K/包) 2 公斤 溫體紋肉(井野)(臺灣) 2 公斤 維力炸醬(175g) 1 罐	鮮蔬炒豆皮 高麗菜(切實重) 8 公斤 木耳(切絲) 0.5 公斤 紅蘿蔔(去皮) 0.5 公斤 非基改豆皮卷(K) 0.5 公斤 蝦米 0.1 公斤 香菇絲 0.1 公斤	炒履歷青江菜 履歷青江菜(切實重) 10 公斤 二砂台糖(1K/包) 2 包 愛玉(5K/桶) 1 桶 新鮮檸檬汁(0.8L) 1 罐 蜂蜜(500g/罐) 1 罐	蜂蜜檸檬愛玉	熱量 : 938大卡 醣類 : 124.0 g 脂肪 : 28.8 g 蛋白質 : 47.3 g	
2月25日星期三餐數145	白米飯(小米先送2K)	全穀雜糧類:5.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.8份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.0份	蝦仁肉絲蛋炒飯 溫體肉絲(井野)(臺灣) 4.5 公斤 洋蔥(去皮) 1.5 公斤 紅蘿蔔(去皮) 1.5 公斤 蛋. 1.5 公斤 蝦仁(K)(QR)(包冰) 1.5 公斤 蒜仁(0.3K/包) 1 包 懸(0.5K/把) 0.5 把	芋泥包 芋泥包(大) 145 個 芋泥包(大)備品 5 個	鮮肉河粉(*1) 鮮肉河粉(條)(國產) 145 條 鮮肉河粉(條)(國產)備 5 條	炒履歷菠菜 履歷菠菜(切實重) 10 公斤 履歷小白菜(切實重) 3 公斤 大骨(CAS) 1 公斤 豆腐(榮洲約4.5K)非基因 1 板	白菜豆腐湯	水果 (145+5)(精進20元)	熱量 : 809大卡 醣類 : 133.4 g 脂肪 : 15.8 g 蛋白質 : 33.4 g
2月26日星期四餐數145	小米飯	全穀雜糧類:5.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.6份 蔬菜類:1.1份 水果類:1.0份 油脂與堅果種子類:0.8份	打拋魚柳 虱目魚柳(QR)(600G/包) 14 包 溫體肉絲(井野)(臺灣) 3 公斤 泰式魚露(750ml/罐) 1 罐 蒜仁(0.3K/包) 1 包 懸(0.5K/把) 0.5 把 不辣辣椒 0.1 公斤 九層塔 0.1 公斤	豆芽三色 豆芽菜 8 公斤 芹菜(切段) 1 公斤	蕃茄蛋豆腐 蕃茄 2 公斤 蛋. 2 公斤 紅蘿蔔(去皮) 0.5 公斤 韭菜(切段) 0.5 公斤 豆瓣(榮洲約4.5K)非基因 蕃茄醬(700g) 1 罐	炒有機青菜 有機青菜(彰) 10 公斤 溫體肉絲(井野)(臺灣)	榨菜肉絲湯 榨菜絲-不辣 2 公斤 溫體肉絲(井野)(臺灣) 1 公斤	水果 (145+5)(精進20元)	熱量 : 900大卡 醣類 : 119.4 g 脂肪 : 30.1 g 蛋白質 : 34.5 g
2月27日星期五餐數146	X和平紀念日放假	全穀雜糧類:6.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:1.6份 水果類:1.0份 油脂與堅果種子類:2.1份						熱量 : 0大卡 醣類 : 0.0 g 脂肪 : 0.0 g 蛋白質 : 0.0 g	
全穀雜糧類:0.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:0.0份 蔬菜類:0.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0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

2026/1/22 11:45

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」易引起過敏的食晶，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，對菜單上上述食材過敏者請注意。