

0059 彰化縣芬園鄉文德國小 114學年度第2學期第7週午餐菜單

材料用量

9車

日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
3月23日 星期一	白米飯(胚芽先送2K)	檸檬雞翅 147支	肉末油豆腐 8公斤	台式蔥花蛋 8.5公斤	炒高麗菜 10公斤	紅棗牛蒡鮮菇湯	福樂保久乳(475)(精進20元)	熱量: 862大卡 醣類: 88.0g 脂肪: 36.4g 蛋白質: 44.5g
		檸檬雞翅CAS(備品) 5支	非基改油酥丁(萊洲) 1.5公斤	蛋 1把	高麗菜(切實重) 1公斤	菜頭(去皮) 4公斤		
餐數	147	蒜仁(0.3K/包) 1包 蔥(0.5K/把) 0.5把	滷雞絞肉(井野)(臺灣)	蔥(0.5K/把)	紅蘿蔔(去皮) 1公斤	濕香菇(QR) 1.5公斤 牛蒡 0.1公斤 紅棗 0.1公斤 薑母 0.1公斤		
全穀雜糧類:4.7份 乳品類:1.1份 豆魚蛋肉類:4.7份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份								
3月24日 星期二	胚芽米飯	瓜仔肉燥 9公斤	田園洋芋 6公斤	滷雞蛋(國產:台灣) 147個	炒履歷蚵白菜 10公斤	冬瓜排骨湯		熱量: 779大卡 醣類: 97.1g 脂肪: 27.4g 蛋白質: 34.8g
		洋蔥(去皮) 2公斤	毛豆仁(冷凍) 1.5公斤	滷雞蛋(國產:台灣)(備品) 5個	履歷蚵白菜(切實重)	冬瓜(去皮籽) 5公斤		
餐數	147	碎瓜 2公斤 蒜仁(0.3K/包) 1包 蔥(0.5K/把) 0.5把 紅蔥頭(碎) 0.2公斤 乾香菇絲 0.1公斤	洋芋(去皮) 1.5公斤 紅蘿蔔(去皮) 0.5公斤			小排骨(肉)井野 1.5公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5包		
全穀雜糧類:6.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.3份 蔬菜類:1.4份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份								
3月25日 星期三	白米飯(燕麥2K先送)	夏威夷炒飯 6公斤	三絲豆腐羹 2盒	奶皇包 147個	炒履歷青江菜 10公斤	九尾雞湯	水果(精進20元)(146+5)	熱量: 1049大卡 醣類: 137.8g 脂肪: 37.5g 蛋白質: 38.1g
		鳳梨罐(565g) 3罐	鮮口豆腐(1.2K)非基改油	奶皇包(奇美65g/冷凍主料) 5個	履歷青江菜(切實重)	骨腿丁(CAS) 4公斤		
餐數	147	三色豆(CAS-1K/包) 2公斤 玉米粒(QR-K) 2公斤 洋蔥(去皮) 1.5公斤 蛋 1.5公斤 蒜仁(0.3K/包) 1包 蔥(0.5K/把) 0.5把	豆腐菜(約4.5K)非基改油 2板 滷雞絞肉(井野)(臺灣) 1.5公斤 金針菇(QR) 1.5公斤 木耳(切絲) 0.5公斤			藥包(九尾草) 2包 薑母 0.2公斤		
全穀雜糧類:5.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.2份 蔬菜類:1.1份 水果類:1.1份 油脂與堅果種子類:2.0份								
3月26日 星期四	燕麥飯	鮭魚丁(QR)(K) 12公斤	鮮菇拌青花 9公斤	紅蘿蔔炒蛋 8公斤	炒履歷油菜 10公斤	榨菜肉絲湯		熱量: 805大卡 醣類: 101.1g 脂肪: 26.0g 蛋白質: 39.5g
		洋蔥(去皮) 1.5公斤	冷凍鮮花椰菜(CAS) 1公斤	蛋 4.5公斤	履歷油菜(切實重)	榨菜絲-不辣 2公斤		
餐數	147	新鮮檸檬汁(0.8L) 1罐 泰式酸辣醬(900g) 1罐 碎蒜(0.3K/包) 1包 新鮮辣椒 0.1公斤	玉米筍(QR) 1公斤 白精靈菇(QR) 1公斤 鴻喜菇(QR) 1公斤	紅蘿蔔(去皮) 1公斤		滷雞絞肉(井野)(臺灣) 1公斤		
全穀雜糧類:6.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.8份 蔬菜類:2.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份								
3月27日 星期五	地瓜飯(蕃薯3K)	福氣豬腳 8公斤	偽章魚燒(*1) 4.5公斤	奶香洋蔥培根 9公斤	炒有機小白菜 10公斤	四神湯	水果(精進20元)(147+5)	熱量: 847大卡 醣類: 102.0g 脂肪: 33.9g 蛋白質: 32.9g
		豬腳丁(有肉)井野 4.5公斤	魷魚丸(CAS)(K) 1包	洋蔥(去皮) 2.5公斤	有機小白菜(尚純)	四神包(小包60g) 2包		
餐數	148	熟花生 1公斤 蒜仁(0.3K/包) 1包 紅蘿蔔(去皮) 0.8公斤 蔥(0.5K/把) 0.5把	柴魚片小(300g) 1包 沙拉醬(桂)500g 1包 海苔粉(兩) 1兩	碎培根(津谷)CAS 2條 奶油條安佳(100g) 2條 豆芽菜 2公斤 福樂鮮奶(1.8L)(全脂) 1瓶		小排骨(肉)井野 1公斤 小蔥仁(標示日期) 1公斤 薑片(0.3K) 1包		
全穀雜糧類:4.8份 乳品類:0.1份 豆魚蛋肉類:2.8份 蔬菜類:1.4份 水果類:1.0份 油脂與堅果種子類:3.7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

2026/3/17 8:44

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。