頭洲&中壢國小114學年度上學期第9週午餐食譜設計表

10月27日(一)					10月28日(二)				10月29日			V - (10月30日			Ť	10月31日	(五)	
香	用餐人數	1,211人		椎	用餐人數 1,211人			4	用餐人數	1, 211	,	燕	用餐人數	1,211人		胚			
r	食材	數量	單位		食材		單位		食材	數量	單位	泰	食材	數量	單位		- '		単
į	白米(産	56	KG	飯	白米(産	50	来位 KG		烏龍麵(小	100	KG	飯	白米(産	50	KG	飯	N 11	<u> </u>	K
	<u> </u>	3	包		世 形(産 粒米(産	6	KG		<u> </u>	24	KG		燕麥粒	6	KG	-	胚芽米	6	K
	凍豆腐	15		KG KG	維丁	36	KG	G G G G V		5	KG	照	旗魚丁	90	KG	1	維丁	42	K
	<u> </u>	60			舞	49	KG			21	KG		洋蔥去皮	12	KG		蛋白素雞3K	<u>42</u> 7	1
	黄豆芽	20	KG		紅椒Q	5	KG			3	KG		油豆腐丁	24	KG		馬鈴薯去皮	36	K
	秀珍菇Q	12				15							田 旦 肉 亅	24	NU	_	海野者云及 濃縮柳橙汁2.5K	2	
-	喜末	0.7	KG KG		小黄瓜Q	8	KG +≅		生香菇Q	6	KG KG		チャロ	0 0.2	KG	橙	震縮例位汀2.3K 青蔥	<u>Z</u>	K
-					鳳梨罐3K		桶	龍	青蔥 魚板片3K								7 10	0	_ r
Ė	白芝麻(密封包	1庫存 包 1 KG	雞	5 m (by T	1.8	VC			2	包罐	魚	香菜Q		NG			1	1/2	
]	青蔥		KU	∀ ⊤	豆腸(切丁		KG		印度咖哩粉	3		丁		0		難	烤麩	0	K
	= T 11	2		'		0			咖哩粉600G(老	1	盒			0		_			+
	豆干片		KG						W 4 W	0.5	T/C			0		1		0	+
	اد ۱	0			1 41	0			炸豆包絲	0.5	KG		اد ا	0			اد ا	0	+
	小計	113.7	IZO		小計	114.8	TZCI		小計	65.5	田云		小計	128.2	T/O		小計	89	T2
	玉米粒CAS(散	42	KG		青花菜(冷凍	48	KG		魷魚丸(源	2390	顆		冬粉(萬龍	30	KG		海茸	75	K
1	三色丁CAS	36	KG		白花菜(冷凍	42	KG		柴魚片600G	3	包	雜	小松菜(產	15	KG	塔		3	
l	生香菇Q	10	KG		紅蘿蔔Q	6	KG			1	包	菜	素肉絲	6	KG	香	九層塔Q	1.2	K
,		0		炒	熟腰果3K	1	包			0		冬	紅蘿蔔Q	3	KG	海	魚板絲	2	ŀ
		0		花		0		丸		30	支	粉	大木耳Q	3	KG	茸		0	+
•		0		菜		0		子		0		177	白芝麻(密封包	1	包	4		0	
	小計	88			小計	97			小計	2424			小計	58		-	小計	81.2	
	有機山菠菜	65	KG		有機青江菜	65	KG	 <u>.</u>	高麗菜	60	KG		有機黑葉白菜	65	KG	ا عد	綠豆芽	56	K
	薑絲	0.6	KG		蒜末	0.6	KG			4	KG	機黑	蒜末	0.6	KG		蒜末	0.6	K
	蒜末	0.6	KG	1		0.0		麗		1.2	KG	禁		0.0		豆		2.0	K
Ė		0.0		江		0.0		菜		0.6	KG	白		0.0		芽	紅蘿蔔Q	2.0	K
Ė	小計	66.2		」 菜 豆	小計	66			小計	66		耳	小計	66		肉骨	小計	60.60	
	大白菜	15	KG		紫菜100G	6	包	味	洗選蛋	15	KG			1.8	KG		白蘿蔔	25	K
ŕ	紅蘿蔔Q	3	KG		豆腐4.3K(薄	7	盤	噌	青蔥	1	KG		桂圓乾600G	6	盒		雞丁	12	K
, E	大木耳Q	3	KG		青蔥	1.2	KG		金針菇A-Q	18	KG		雪蓮子	6	KG		肉骨茶包	10	ŧ
	玉米段(3米Q	15	KG			0			r + r 並 2 以 (4m	2	箱	蓮	二砂25K(台糖	1	件	茶		0	
Ė	西芹Q	3	KG			0		花		0		子		0		湯		0	
5		0		奶癣	養樂多豆漿		瓶	湯	中華嫩豆腐	3	盒	湯		0				0	
		0		新	養樂多鮮奶		瓶	柳丁	香蕉		份	0		0				0	
		0			養樂多鮮奶備		瓶		香蕉		份			0				0	
	全穀雜糧類	9 類 1.6份 前 1.0份 R.種子 2.5份 前 .0份			全穀雜糧類		4.0份	全穀雜糧類	3.0份			全穀雜糧類		4.3份		全穀雜糧類	4.3 <i>f</i>		
	豆魚蛋肉類				豆魚蛋肉類	2.3份		<u></u>	豆魚蛋肉類	1.8份 .9份 3.0份 1.0份		熱量	豆魚蛋肉類	2.4份			豆魚蛋肉類	1.8份	
Ļ	蔬菜類			熱	蔬菜類	1.4份			蔬菜類				蔬菜類 .8份		熱	蔬菜類	1.3份		
it E	油脂與堅果種子			量	油脂與堅果種子	2.6份			油脂與堅果種子				油脂與堅果種子	.0份		無量	油脂與堅果種子	2.5份	
-	水果類				水果類	.0份			水果類				水果類				水果類	.0 (2	
	乳品類				乳品類	1.0份			乳品類				乳品類 .0份				乳品類	.0份	
	熱量			l	熱量	725大	25大卡		熱量	563大卡			熱量	610大卡		1	煮量	581大	:+ -

蔬菜為預先排定. 受天氣及採收期等因素影響. 若有調動敬請見諒

[◎] 菜單應菜色變化可能含有食品過敏原,有特殊過敏體質用餐前請先注意菜單食材(如大豆、芝麻、花生、堅果、乳品、蛋、麩質、魚、甲殼類)

[◎] 本廠一律使用國產 (台灣) 豬肉及非基改豆製品食材