

德和國小 2024 年 8 月 5 週學生午餐菜單

	人					人					人					8月30日		五	1280	人					
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位					
主食																白飯	白米		58.00	kg					
主菜																鹹水雞	雞胸丁 雞腿丁 紅蘿蔔 鮮香菇 素-素雞切片		45.00 45.00 20.00 25.00 0.30	kg kg kg kg kg					
副菜																魚板 豆薯	豆薯 黑木耳 魚板		55.00 18.00 30.00	kg kg kg					
蔬菜																炒時蔬	時令蔬菜 蒜粗		90.00 1.50	kg kg					
湯																冬瓜排骨湯	中排 冬瓜 嫩薑絲 素-素排骨		30.00 25.00 3.00 0.10	kg kg kg kg					
附餐	備份				份	備份				份	備份				份	備份				份	保久乳			1030.00	份
營養分析	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉																			
	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子																			
	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物																			

※經營營養師審核：通過

不通過(原因：)

午餐秘書：

主任：

校長：

德和國小 2024 年 9 月 1 週學生午餐菜單

	9月2日				9月3日				9月4日				9月5日				9月6日								
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格		
主食	白飯	白米		58.00	kg	十穀飯	白米 十穀米		55.00 6.00	kg	拉麵	拉麵		198.00	kg	白飯	白米		58.00	kg	白飯	白米			
主菜	滷棒腿	雞棒腿		1280.00	支	洋芋燉雞	雞腿丁		66.00	kg	大滷麵	豬前腿肉絲		48.00	kg	紅燒豆腐	嫩油丁		87.00	kg	紅燒魚丁	魚丁			
		滷包	300g	5.00	包		馬鈴薯		30.00	kg		雞蛋		20.00	kg		紅蘿蔔		10.00	kg		板豆腐			
		青蔥		3.00	kg		紅蘿蔔		20.00	kg		板豆腐		20.00	kg		白蘿蔔		35.00	kg		青蔥			
		老薑片		1.00	kg		洋蔥		20.00	kg		紅蘿蔔		10.00	kg		黑木耳		3.00	kg		薑			
		大蒜		1.00	kg		青蔥		3.00	kg		筍籤		12.00	kg										
		素-素雞腿		5.00	支		素-四分干		0.30	kg		大白菜		20.00	kg										
											素-素肉絲		0.10	kg											
副菜	木須豆皮	油片絲		60.00	kg	田園四喜	冷凍毛豆仁		30.00	kg	芋泥包	冷凍芋泥包 60g		1280.00	個	金菇扁蒲	蒲瓜		75.00	kg	五福臨門	冬瓜			
		黑木耳		28.00	kg		紅蘿蔔		30.00	kg								金針菇		20.00		kg		黑木耳	
		紅蘿蔔		15.00	kg		冷凍芋頭丁		30.00	kg						紅蘿蔔		10.00	kg		冷凍玉米粒				
							冷凍玉米粒		15.00	kg											紅蘿蔔				
																					鴻喜菇				
蔬菜	炒時蔬	時令蔬菜		90.00	kg	炒時蔬	時令蔬菜		90.00	kg	炒時蔬	時令蔬菜		90.00	kg	炒時蔬	時令蔬菜		90.00	kg	炒有機時蔬	有機時令蔬菜			
		蒜粗		1.50	kg		蒜粗		1.50	kg		蒜粗		1.50	kg		嫩薑絲		1.50	kg			蒜粗		
湯	紫菜蛋花湯	大骨		6.00	kg	榨菜肉絲湯	豬肉絲		30.00	kg					綠豆薏仁湯	綠豆		30.00	kg	養生山藥湯	大骨				
		紫菜		5.00	包		榨菜絲 3K		15.00	kg							小薏仁		10.00		kg		山藥		
		雞蛋		30.00	kg		嫩薑絲		3.00	kg					二砂糖		30.00	kg		角螺					
							素-冬粉		0.10	kg											紅棗		600g		
附餐	果汁	葡萄果汁		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	保久乳			
		備份			份		備份			份		備份			份		備份					備份			
營養分析		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧		
		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果		
		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪		

※經營養師審核： 通過

不通過(原因：)

午餐秘書：

主任：

校長：

1280	人
數量	單位
58.00	kg
96.00	kg
35.00	kg
3.00	kg
1.00	kg
50.00	kg
10.00	kg
15.00	kg
20.00	kg
10.00	kg
90.00	kg
1.50	kg
6.00	kg
20.00	kg
12.00	kg
1.00	包
1030.00	份
	份
豆魚蛋肉	
油脂與堅果種子	
總碳水化合物	

德和國小 2024 年 9 月 2 週學生午餐菜單

	9月9日				9月10日				9月11日				9月12日				9月13日						
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格					
主食	白飯	白米		58.00	kg	十穀飯	白米 十穀米		55.00 6.00	kg	紅麵線	紅麵線	600g	39.60	kg	白飯	白米		58.00	kg	白飯	白米	
主菜	滷豬排	帶骨里肌肉排 滷包 大蒜	110g 300g	1280.00 5.00 1.50	片 包 kg	黑胡椒豬柳	豬前腿肉絲 洋蔥 青椒 黑胡椒醬 3K 蒜粗 素-油皮絲		81.00 45.00 10.00 3.00 3.00 0.30	kg	麵線羹	豬肉絲 肉羹 黑木耳 紅蘿蔔 筍籤 沙茶醬 柴魚片 大蒜 素-素火腿絲 1K		48.00 18.00 10.00 10.00 12K 2.00 0.6K 3.00 1.00	kg	橙汁雞丁	清胸丁 小黃瓜 洋蔥 甜椒 柳橙汁 素-嫩油丁	2.5L	69.00 10.00 35.00 20.00 3.00 0.30	kg	豬肉壽喜燒	豬後腿肉片 高麗菜 洋蔥 金針菇 紅蘿蔔 壽喜燒醬 260g 素-素肉片	
副菜	魚板蒸蛋	魚板 雞蛋 鮮香菇		18.00 40.00 20.00	kg	豆皮高麗	高麗菜 炸豆包絲 紅蘿蔔		65.00 30.00 10.00	kg	燒賣	冷凍燒賣	20g	2560.00	個	肉絲銀芽	豬前腿肉絲 綠豆芽 黑木耳 黑胡椒粒 1K 素-素肉絲		48.00 45.00 10.00 1.00	kg	芙蓉絲瓜	絲瓜 雞蛋 枸杞 600g	
蔬菜	炒時蔬	時令蔬菜 蒜粗		90.00 1.50	kg	炒時蔬	時令蔬菜 蒜粗		90.00 1.50	kg	炒時蔬	時令蔬菜 蒜粗		90.00 1.50	kg	炒時蔬	時令蔬菜 蒜粗		90.00 1.50	kg	炒有機時蔬	有機時令蔬菜 蒜粗	
湯	蕃茄洋葱湯	大蕃茄 洋蔥 大骨		20.00 30.00 6.00	kg	大黃瓜魚丸湯	大黃瓜 小魚丸		30.00 18.00	kg	大骨四神湯	大骨 山藥 四神料 90g 薏仁		6.00 20.00 20.00 10.00	kg	鮮菇扁蒲湯	大骨 扁蒲 鮮香菇 金針菇		6.00 30.00 10.00 10.00	kg	香菇雞湯	雞腿丁 鮮香菇 鴻喜菇	
附餐	果汁	柳橙果汁		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	保久乳					
營養分析	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧
	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子	蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子	蔬菜	乳品/水果
	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白	粗脂肪

※經營營養師審核： 通過

不通過(原因：)

午餐秘書：

主任：

校長：

1280	人
數量	單位
58.00	kg
69.00	kg
20.00	kg
20.00	kg
10.00	kg
15.00	kg
10.00	瓶
0.10	kg
55.00	kg
50.00	kg
1.00	包
90.00	kg
1.50	kg
30.00	kg
10.00	kg
10.00	kg.
1030.00	份
	份
豆魚蛋肉	
油脂與堅果種子	
總碳水化合物	

德和國小 2024 年 9 月 3 週學生午餐菜單

	9月16日				9月17日				9月18日				9月19日				9月20日											
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量				
主食	白飯	白米		58.00	kg						螺旋麵	螺旋麵	500g	64.00	kg	白飯	白米		58.00	kg	白飯	白米		58.00				
主菜	椰香咖哩豬	豬前腿肉丁		72.00	kg	中秋節放假	蕃茄蘑菇義麵	豬絞肉		48.00	kg	香滷豆包	油豆包		1280.00	片	三杯雞丁	雞腿丁		84.00		素-嫩油丁	0.30	kg	鮮香菇		30.00	
		馬鈴薯		30.00	kg			大蕃茄		10.00	kg		滷包	300g	5.00	包		大蒜		3.00	kg		九層塔		3.00	kg	老薑	
副菜	青蔥菜脯蛋	雞蛋		90.00	kg	炒時蔬	炒時蔬	蕃茄糊	3K	4.00	罐	奶香杏鮑菇	馬鈴薯		32.00	kg	炒有機時蔬	有機時令蔬菜		90.00	kg	黃瓜金菇湯	大黃瓜		45.00	kg		
		碎脯		12.00	kg			蒜粗		1.50	kg		無鹽奶油	454g	5.00	條		黑木耳		10.00	kg		紅蘿蔔		10.00	kg	雞蛋	
湯	黃瓜金菇湯	青蔥		30.00	kg	炒時蔬	炒時蔬	馬鈴薯		10.00	kg	花豆芋圓湯	黑胡椒粒	1K	1.00	包	筍片排骨湯	中排		30.00	kg	素-素雞切片	0.30	kg	黑木耳		10.00	kg
		雞腿		90.00	kg			蒜粗		1.50	kg		素-素雞切片		0.30	kg		脆筍片	12K	1.00	kg		紅蘿蔔		10.00	kg	蒜粗	
附餐	產履豆漿	大骨		6.00	kg	時令水果	時令水果	玉米濃湯粉	1K	5.00	包	時令水果	芋圓	3K		kg	保久乳	保久乳		1030.00	份	備份						
		大黃瓜		30.00	kg			玉米粒罐頭	3K	5.00	罐		花豆			kg		二砂糖			kg		備份					
營養分析	金針菇	金針菇		20.00	kg	備份	備份	火腿丁		5.00	kg	備份	備份	備份	備份	備份	備份	備份	備份	備份	備份	備份	備份	備份	備份	備份		
		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量			全穀雜糧	豆魚蛋肉	熱量	全穀雜糧																豆魚蛋肉	熱量
營養分析	粗蛋白質	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物			
		粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物	粗蛋白質	粗脂肪	總碳水化合物			

※經營營養師審核： 通過

不通過(原因：)

午餐秘書：

主任：

校長：

德和國小 2024 年 9 月 4 週學生午餐菜單

	9月23日				9月24日				9月25日				9月26日				9月27日						
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	
主食	白飯	白米		58.00	kg	十穀飯	白米 十穀米		55.00 6.00	kg kg	米粉	中粗米粉	400g	84.80	kg	白飯	白米		58.00	kg	白飯	白米	
主菜	米醬燒魚	魚片 青蔥 薑 米豆醬 素-滷五香豆干		1280.00 10.00 3.00 2.00 10.00	片 kg kg 罐 片	冰糖豬腳	豬腳 豬前腿肉丁 冰糖 八角 素-滷豆腸		50.00 81.00 3.00 600g 0.30	kg kg 包 包 kg	古早味炒米粉	豬肉絲 高麗菜 黑木耳 紅蘿蔔 青蔥 乾香菇 油蔥酥 素-素火腿絲 庫存		48.00 20.00 10.00 10.00 3.00 3.00 600g 2.00	kg kg kg kg kg kg 包 包	成都子雞	雞腿丁 豆干丁 鮮香菇 洋蔥		66.00 25.00 20.00 25.00	kg kg kg kg	紅糟豬肉	豬後腿肉丁 紅蘿蔔 洋蔥 紅糟 素-百頁豆腐切片	
副菜	南瓜豆腐煲	板豆腐 南瓜 火腿丁 冷凍毛豆仁		20.00 50.00 20.00 10.00	kg kg kg kg	柴魚蒸蛋	雞蛋 柴魚片		51.00 600g 2.00	kg 包					太陽高麗	冷凍玉米粒 高麗菜 紅蘿蔔 蒜粗		20.00 65.00 20.00 1.00	kg kg kg kg	木須炒蛋	雞蛋 黑木耳 紅蘿蔔		
蔬菜	炒時蔬	時令蔬菜 蒜粗		90.00 1.50	kg kg	炒時蔬	時令蔬菜 蒜粗		90.00 1.50	kg kg	炒時蔬	時令蔬菜 蒜粗		90.00 1.50	kg kg	炒時蔬	時令蔬菜 蒜粗		90.00 1.50	kg kg	炒有機時蔬	有機時令蔬菜 蒜粗	
湯	白菜粉絲湯	大骨 大白菜 冬粉		6.00 20.00 1.00	kg kg 包	蕃茄豆腐湯	板豆腐 大蕃茄 金針菇 青蔥		20.00 10.00 10.00 1.00	kg kg kg kg	豆薯丸片湯	豆薯 貢丸 素-素麵丸		30.00 24.00 0.10	kg kg kg	蛤蜊冬瓜湯	蛤蜊 冬瓜 嫩薑絲 素-角螺		20.00 30.00 1.00 0.10	kg kg kg kg	清瓜野菇湯	大黃瓜 金針菇 鴻喜菇 枸杞	
附餐	果汁	蘋果果汁		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	時令水果		1030.00	份	保久乳	
		備份			份	備份			份	備份			份	備份			份	備份			份	備份	
營養分析		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	
		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	
		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	

※經營營養師審核：

通過

不通過(原因：)

午餐秘書：

主任：

校長：

五	1280	人
規格	數量	單位
	58.00	kg
	69.00	kg
	30.00	kg
	35.00	kg
600g	20.00	包
	0.30	kg
	50.00	kg
	35.00	kg
	20.00	kg
	90.00	kg
	1.50	kg
	30.00	kg
	15.00	kg
	10.00	kg
600g	1.00	包
	1030.00	份
		份
全穀雜糧	豆魚蛋肉	
乳品/水果	油脂與堅果種子	
粗脂肪	總碳水化合物	

德和國小 2024 年 9 月 5 週學生午餐菜單

	9月30日					一					二					三					四					五					
	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	
主食	白飯	白米		58.00	kg																										
主菜	瓜仔肉	豬絞肉		96.00	kg																										
		碎干丁		30.00	kg																										
		碎花瓜	3K	2.00	包																										
副菜	花椰豆腐	冷凍綠花椰菜		62.00	kg																										
		炸豆腸		30.00	kg																										
		鮮香菇		10.00	kg																										
蔬菜	炒時蔬	時令蔬菜		90.00	kg																										
		蒜粗		1.50	kg																										
湯	味噌湯	板豆腐		20.00	kg																										
		雞蛋		20.00	kg																										
		味噌		12.00	kg																										
		青蔥		1.00	kg																										
		柴魚片	600g	2.00	包																										
附餐	果汁	綜合果蔬汁		1030.00	份																										
		備份			份																										
營養分析		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉		熱量	全穀雜糧	豆魚蛋肉			
		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子		蔬菜	乳品/水果	油脂與堅果種子			
		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物		粗蛋白	粗脂肪	總碳水化合物			

※經營營養師審核：通過

不通過(原因：)

午餐秘書：

主任：

校長：

