

彰化縣管嶼國小午餐食材總量表

單位 : KG

日期	100年11月07日(一) 用餐人數:32	100年11月08日(二) 用餐人數:32	100年11月09日(三) 用餐人數:32	100年11月10日(四) 用餐人數:32	100年11月11日(五) 用餐人數:31	
主食	白飯	糙米飯	主食變化	麥片飯	南瓜飯	
	白飯	白飯		白飯	白飯	
主菜	淋汁豆包 32個	三杯杏鮑菇 3	什錦蔬菜粥	彩椒鮪魚	山藥雪菜	
	胡蘿蔔	筍片 1		彩色甜椒 .6	雪菜 1	
	生香菇	杏鮑菇 九層塔 .1		青椒 1	山藥削皮 2.5	
				素魷魚(白) 1.2	紅辣椒 .1	
				玉米粒(15K) 1		
				三色丁		
		素火腿切丁 1				
		碎脯 .5				
		芹菜				
副食	花椰菜(加)	冬瓜削皮	素炸雞丁	瓜仔醃漬絞瓜 .2	咖哩洋芋	
	青花菜(加)	素魷魚(白) .3		素絞肉 .5		馬鈴薯去皮 3
	胡蘿蔔	金絲菇 .5		香菇素肉燥 2條		胡蘿蔔 .5
	木耳絲	胡蘿蔔		小豆干丁 1		青豆仁 .1
	素火腿	木耳絲				印度咖哩粉 1罐
青菜	炒青江菜(綁)	炒高麗菜	炒大陸妹菜	炒菠菜	炒小白菜	
	炒青菜	炒胡蘿蔔	炒青菜	炒青菜	炒青菜	
湯品	雪花雙菇湯	蘿蔔甜玉米穗	-	大黃瓜去皮 1	綠豆	
		白蘿蔔去皮 1		髮菜羹(素) .5	水晶粉條	
		香菜 .1		香菜 .1	二砂(散)50	
		玉米穗湯			粉條甜湯	
水果				水果(美佳) 32PC		

校 長	午餐執行秘書	營養師