

彰化縣管嶼國小午餐食材總量表

單位：KG

日期	101年09月24日(一) 用餐人數:770	101年09月25日(二) 用餐人數:770	101年09月26日(三) 用餐人數:770	101年09月27日(四) 用餐人數:770	101年09月28日(五) 用餐人數:770
主食	白飯	胚芽白飯	青蔥	糙米飯	白飯
	青蔥 .4	胚芽米 6.5	薑片 .8	糙米 5	青蔥 .4
	薑片 .8	青蔥 .4	蒜仁 .6	青蔥 .4	薑片 .8
	蒜仁 .4	薑片 .8		薑片 .8	蒜仁 .6
		蒜仁 .6		蒜仁 .6	
主菜	佛跳牆-素	雞肉	味噌拉麵	塔香雞丁	義式燉肉
	芋頭去皮 8	進口棒腿丁 58	拉麵-粗 110	骨腿丁 58	馬鈴薯去皮 16
	豆腸(切) 15	洋蔥去皮 16	十全味噌(2	九層塔 1.2	豬肉丁 48
	乾香菇(小) .3	胡蘿蔔 3	高麗菜 32	麵腸片 14	洋蔥去皮 7
	大白菜 45	青豆仁 2.5	豬肉絲 27	胡蘿蔔 5	紅蕃茄 3
	胡蘿蔔 4	玉米粒(15K) 5	黑木耳(小) 2.5		蕃茄醬軟袋 2袋
	鵪蛋 8	洗選蛋 7.5	筍干(不含) 15		海苔粉 .6
		遠東奶油1 1罐	雙魚柴魚片 2包		
		玉米粒(15K) 15			
		味噌3k-十全 6			
副食	腰果三色	什錦蒟蒻	滷雙拼	鮮味大瓜	鮮菇百匯
	馬鈴薯去皮 27	蒟蒻花帶 15	中豆干 790PC	大黃瓜去皮 56	黑木耳(小) 4
	三色丁 20	錦胡蘿蔔 3	如記米血丁 27	胡蘿蔔 4	金絲菇 32
	生腰果 4	高麗菜 33	滷包(母指) 20PC	小黑輪 9	粗干絲(黃) 25
	小豆干丁 20	黑木耳(小) 2.5	青蔥	生香菇 4	青椒 5
		絞肉 6	薑片 .3		豬肉絲 6
	芹菜去葉 1.5				
青菜	時令鮮蔬	時令鮮蔬	辣炒海帶根	時令鮮蔬	時令鮮蔬
	小白菜 66	青江菜 66	海帶根 60	空心菜 66	高麗菜 66
	胡蘿蔔 .5		九層塔 1.2		胡蘿蔔 1
		紅辣椒 .2			
		絞肉 3			
湯品	筍香豆皮湯	海帶芽蛋花湯	-	蘿蔔海結湯	粉條紅茶
	竹筍去皮 31	乾海帶芽(.5		海帶結 12	佳芳咖啡紅 24包
	角螺 7	洗選蛋 7.8		白蘿蔔去皮 27	水晶粉條 18
	芹菜去葉 .8	大骨 4		芹菜去葉 .6	二砂(散)50 21
水果				水果(美佳) 790PC	