

彰化縣福興鄉管嶼國民小學午餐食材總量表

單位：KG

日期	101年11月12日(一) 用餐人數:770	101年11月13日(二) 用餐人數:770	101年11月14日(三) 用餐人數:770	101年11月15日(四) 用餐人數:770	101年11月16日(五) 用餐人數:770
主食	白飯	紫米飯	主飯	芝麻飯	白飯
	青蔥 .6	青蔥 .6	青蔥 .6	青蔥 .6	青蔥 .6
	薑片 .3	薑片 .8	薑片 .8	薑片 .8	薑片 .8
	蒜仁 .6	蒜仁 .6	蒜仁 .6	蒜仁 .6	蒜仁 .6
		黑糯米 7		黑芝麻(熟) .6	
主菜	蘿蔔	咖哩	海鮮	樹子	米
	豆腸 40	含皮雞胸丁 50	拉麵-細 112	白旗魚片(790片	鴨丁 50
	白蘿蔔去皮 23	馬鈴薯去皮 15	豬肉絲 15	甘樹子(3k) 2桶	如記米血丁 24
	冷凍皇帝豆 8	胡蘿蔔 6	蠔味絲 3	蒸魚	高麗菜 12
	胡蘿蔔 4	咖哩粉(拇 1包	高麗菜 23		
		洋蔥去皮 10	胡蘿蔔 3		
			黑木耳(小 3		
			魷魚翅 20		
		冷凍白蝦仁 12			
		雙魚柴魚片 1包			
副食	客家小炒	筍片	起司薯餅	蕃茄油腐	魚板蒸蛋
	豆干片 42	桶筍片(桶 43	卡好墨西哥 780片	油腐丁 47	洗選蛋 38
	杏鮑菇 12	花枝羹(CAS 12		蕃茄罐-切 7罐	魚板絲(1斤) 1.5
	芹菜去葉 6	生香菇 4		紅蕃茄 8	玉米粒(15K 7
	素肉絲 3	胡蘿蔔 4			PP紙 50片
	紅色甜椒 2.5	小黃瓜 8			
青菜	韭菜	炒小白菜	黑胡椒粒	炒芥藍菜	炒大陸妹菜
	綠豆芽 65	小白菜 65	冷凍毛豆莢 54	芥藍菜 64	大陸妹菜 65
	韭菜 1.5		黑胡椒粒(1包	胡蘿蔔 2	
	胡蘿蔔 1		蒜末 .4		
		紅辣椒 .3			
湯品	榨菜	海芽	-	結頭菜	紅豆
	榨菜絲 11	(濕)海帶芽(4		結頭菜去皮 30	紅豆 9
	冬粉(3K) 7.7	洗選蛋 8		龍骨丁 12	脆圓 18
	薑絲 .5	大骨 3		香菜 .3	二砂(散)50 20
	金絲菇 12				
(森)油豆皮 2.4					
水果		鮮奶		水果	
		福樂北海道 791罐		葡萄 770份	

彰化縣福興鄉管嶼國民小學午餐食材總量表

單位 : KG

日期	101年11月19日(一) 用餐人數:770		101年11月20日(二) 用餐人數:770		101年11月21日(三) 用餐人數:770		101年11月22日(四) 用餐人數:770		101年11月23日(五) 用餐人數:770	
主食	白飯	白飯	糙米	白飯	主 食 變 化	白飯	麥 片 飯	白飯	白飯	白飯
		青蔥	青蔥	青蔥		青蔥		青蔥		
		薑片	薑片	薑片		薑片		薑片		
		蒜仁	蒜仁	蒜仁		蒜仁		薑片		
			糙米					麥片		
主菜	紅 燒 鮮 蔬	凍豆腐	糖 醋 雞 丁	骨腿丁(台	揚 州 炒 飯	洋蔥去皮	鹽 酥 魚 丁	旗魚丁	花 瓜 燒 雞	棒腿丁
		豆輪(小輪		彩色甜椒		香腸片(立		地瓜粉-西		味全花瓜罐
		胡蘿蔔		青椒		三色丁		黏師父酥漿		薑片
		白蘿蔔去皮		洋蔥去皮		培根絲		胡椒鹽(母		胡蘿蔔
		素腰花		蕃茄醬軟袋		洗選蛋				
						玉米粒(15K				
						紅蔥頭末				
		絞肉								
副食	玉 米 炒 蛋	洗選蛋	冬 瓜 燴 雙 鮮	冬瓜削皮	蒸 水 煎 包	熟水煎包	什 錦 鮮 菇	袖珍菇-A	豆 瓣 筍 茸	筍茸
		玉米粒(15K		鴿蛋				胡蘿蔔		黑木耳(小
		三色丁		魷魚翅				洋蔥去皮		胡蘿蔔
				胡蘿蔔				豬肉片		豬肉絲
				黑木耳(小				黑木耳(小		
								杏鮑菇		
								西芹		
青菜	脆 炒 蒲 瓜	蒲瓜去皮	薑 絲 鵝 白 菜	鵝白菜	-		炒 油 菜	油菜	雙 色 高 麗 菜	高麗菜
		胡蘿蔔								胡蘿蔔
										黑木耳(小
湯品	三 絲 湯	榨菜絲	紫 菜 豆 皮 湯	(森)油豆皮	關 東 煮	白蘿蔔去皮	薑 絲 文 蛤 湯	小文蛤	紫 米 風 暴	二砂(散)50
		冬粉(3K)		(濕)海帶芽(如記黑輪條		薑絲		薏仁(小)
		薑絲		薑絲		甜玉米穗				雀巢奶精
		金絲菇		大骨		芹菜去葉				黑糯米
						雙魚柴魚片				
水果							水 果	香蕉		
								791條		

彰化縣福興鄉管嶼國民小學午餐食材總量表

單位：KG

日期	101年11月26日(一) 用餐人數:770	101年11月27日(二) 用餐人數:770	101年11月28日(三) 用餐人數:770	101年11月29日(四) 用餐人數:770	101年11月30日(五) 用餐人數:770
主食	白飯	糙米	主 白飯	南 白飯	白飯
	青蔥 .6	青蔥 .6	食 青蔥 .6	瓜 青蔥 .6	白飯 青蔥 .6
	薑片 .8	飯 薑片 .8	變 薑片 .8	飯 薑片 .8	薑片 .8
	蒜仁 .6	蒜仁 .6	化 蒜仁 .6	蒜仁 .6	蒜仁 .6
		糙米 8		南瓜中丁 12	
主菜	塔百頁豆腐(58	三鴨丁 58	炸白扁油麵 139	瓜棒腿丁 65	豉軟骨丁 39
	生香菇 3	杯老薑片 .6	醬粗絞肉 30	仔醃瓜脯 11	汁豬肉丁 15
	百胡蘿蔔 3	鴨九層塔 1.5	麵小豆干丁 30	雞	排黑豆豉-10斤 5
	頁素腰花 5.4	丁杏鮑菇 8	胡蘿蔔 7		骨洋蔥去皮 14
	腐九層塔 1.5	胡蘿蔔 3	高慶泉豆瓣 8桶		馬鈴薯去皮 5
			(福)甜麵醬3 8桶		
			黑豆豉-10斤 .8		
			紅蔥頭末 .8		
		洋蔥去皮 11			
副食	大黃瓜去皮 60	洋蔥去皮 14	香芋泥酥捲 780PC	螞冬粉(3K) 12	麻盤裝豆腐(10盤
	袖珍菇-A 6	蔥洗選蛋 46		蟻胡蘿蔔 3	婆絞肉 9
	燴金絲菇 10	炒胡蘿蔔 1.5		上綠豆芽 23	豆腐冷凍毛豆仁 3
	鮮胡蘿蔔 2			樹黑木耳(小 3	胡蘿蔔 3
	菇黑木耳(小 1.5			絞肉 9	十全辣豆瓣 2桶
青菜	薑小白菜 65	炒青江菜 65	-	炒高麗菜 65	炒芥藍菜 65
	絲小白菜			高麗菜 2	芥藍菜
湯品	海帶結 12	四薏仁(小) 8	結結頭菜去皮 27	酸酸菜絲(駿) 6	芋芋頭去皮 9
	結玉米塊 30	神四神 4	頭珍珠三絲丸 9	菜豬血 27	頭二砂(散)50 20
	玉芹菜去葉 1.5	湯龍骨丁 12	菜大骨 3	豬韭菜 3	西西谷米 15
	穗	豬小腸 8	魚丸湯	湯大骨 3	露雀巢奶精 3
	湯				
水果		鮮福樂北海道 791罐		柳柳丁 791個	
		奶			