

桃園縣新坡.樹林.大潭.保生國小104學年度上學期學生午餐食譜設計表暨營養分析單第5週 人數:1242人

菜別	9月28日	9月29日	9月30日	10月1日	10月2日	星期五	
	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	
名稱	名稱	名稱	名稱	名稱	名稱	名稱	
食材名稱	食材名稱	食材名稱	食材名稱	食材名稱	食材名稱	食材名稱	
數量	數量	數量	數量	數量	數量	數量	
份量	份量	份量	份量	份量	份量	份量	
類別	類別	類別	類別	類別	類別	類別	
計:	計:	計:	計:	計:	計:	計:	
主食	紫米飯	紫糯米(先送)	赤肉(絞)<桃園>	紅標米酒<台灣菸酒>	糙米飯	糙米飯	
主菜	酒雞翅	紅標米酒<台灣菸酒> 紅辣椒 辣豆瓣醬<香山>(660g) 蒜頭(絞) 滷包(大)(10個)<老公仔標> 雞翅(CAS)<上德> 板豆腐(非基改)<大成> 皮蛋	鹹蛋 肉末 拌飯	鹹蛋 蒜頭酥<佳宏>(0.6K) 玉米粒(CAS)<嘉鹿> 青豆粒<嘉鹿> 洗選蛋<東杰> 三色粒(CAS)<嘉鹿> 浦島香鬆(45g) 炸豆包(切絲)(非基改)<津悅>	紅標米酒<台灣菸酒> 紅蔥頭(絞) 紅蘿蔔絲 赤肉(絞)<桃園> 洋蔥+ 櫻花瓜<品碩豐> 洗選蛋<勤億> 豆干片(非基改)<津悅> 筍白筍(不用去殼)	紅蘿蔔大丁 海帶結<聯宏> 麵輪(小)(先送) 蒜頭(絞) 筍干<永發>	紅蘿蔔大丁 海帶結<聯宏> 麵輪(小)(先送) 蒜頭(絞) 筍干<永發>
副菜	黃瓜燴魚丸	佛跳牆	佛跳牆	塔香海茸	西班牙炒蛋	西班牙炒蛋	
青菜	空心菜	蒜頭(絞)	紅蘿蔔大丁	青江菜	小白菜	小白菜	
湯品	玉米蛋花湯	紅蘿蔔小丁	白蘿蔔	紅蘿蔔片	四喜甜湯	四喜甜湯	
水果	柳丁	洗選蛋<東杰>	大骨(切)<桃園>	瓠瓜	蘋果	蘋果	
菜單營養分析	全穀根莖類	全穀根莖類	全穀根莖類	全穀根莖類	全穀根莖類	全穀根莖類	
豆魚肉蛋類	豆魚肉蛋類	豆魚肉蛋類	豆魚肉蛋類	豆魚肉蛋類	豆魚肉蛋類	豆魚肉蛋類	
油脂與堅果種子類	油脂與堅果種子類	油脂與堅果種子類	油脂與堅果種子類	油脂與堅果種子類	油脂與堅果種子類	油脂與堅果種子類	
蔬菜類	蔬菜類	蔬菜類	蔬菜類	蔬菜類	蔬菜類	蔬菜類	
水果	水果	水果	水果	水果	水果	水果	
熱量	0	723	726	695.5	721	721	

設計:至瓦有限公司

營養師:

執行秘書:

主任: 李曾鈺娟

主任: 張麗君

校長:

