

青埔國小.一一二學年第一學期學生午餐食譜設計表(第七週)

預估總價: \$213,003 平均每日: \$71,001 平均每人每日: \$39.1

食材來源一律使用國產豬、牛肉

日期	10月9日(星期一)		10月10日(星期二)		10月11日(星期三)		10月12日(星期四)		10月13日(星期五)	
	菜名	數量	菜名	數量	菜名	數量	菜名	數量	菜名	數量
彈性放假	國慶日									
主菜	沙茶麵	210Kg	麵疙瘩	210Kg	麵疙瘩	210Kg	檸檬雞柳條1K"	109包	甜醬	96Kg
副菜	乾香菇絲(台灣)	1.5Kg	乾蝦仁	2Kg	肉絲*cas	36Kg	一人3條		溫去皮五花肉丁Q	36Kg
青菜	紅蘿蔔Q	9Kg	洋蔥去皮*進口	20Kg	高麗菜*去外葉	54Kg			紅蘿蔔Q	50Kg
湯	韭菜-青頭Q*	3Kg	油蔥酥約5斤"	1包	沙茶醬3K*牛頭	2桶			絞蒜仁	1Kg
水果	光泉保久豆漿隨車	92瓶							甜麵醬3K十全	2件
營養	鮮奶(養)08:00	1729瓶								
營養	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	3.9 3.0 1.6 1.0 2.2 757	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0 2.4 1.8 1.0 2.8 761	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0 2.4 1.8 1.0 2.8 761	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0 2.4 1.8 1.0 2.8 761	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	6.6 2.2 1.9 2.4 783

營養師: 徐秀亭

執行秘書: 林雅琪

學務主任: 林居城

校長: 李安邦

青埔國小.一一二學年第一學期學生午餐食譜設計表(第七週)素食

日期	10月9日(星期一)		10月10日(星期二)		10月11日(星期三)		10月12日(星期四)		10月13日(星期五)	
	菜名	數量	菜名	數量	菜名	數量	菜名	數量	菜名	數量
彈性放假	國慶日									
主菜	沙茶麵		麵疙瘩		麵疙瘩		素魚排30人	1包	醬燜豆腸	
副菜	乾香菇絲(台灣)		油豆片	0.6K	乾香菇絲(台灣)				素炸豆腸	1.5K
青菜	紅蘿蔔Q		高麗菜*去外葉		紅蘿蔔Q				薑片	0.1Kg
湯	素沙茶醬737g	1瓶							甜麵醬3K十全	
水果	光泉保久豆漿隨車								杏鮑菇塊Q	1Kg
營養	鮮奶(養)08:00									
營養	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	

營養師: 徐秀亭

執行秘書: 林雅琪

學務主任: 林居城

校長: 李安邦