

青埔國小. 一一三學年第二學期學生午餐食譜設計表(第二十一週)

oal 預估總價: \$62,120

平均每日: \$62,120

平均每人每日: \$39.7

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	6月30日(星期一)			7月1日(星期二)			7月2日(星期三)			7月3日(星期四)			7月4日(星期五)		
	人數	1,566人(預估:\$62,120)		放暑假			放暑假			放暑假			放暑假		
	主食	小米飯													
	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量
主菜	鹽酥雞	雞胸丁"超秦	156Kg	放暑假											
		九層塔Q.*	1Kg												
		絞蒜泥	1Kg												
		地瓜粉	庫存												
		太白粉	庫存												
		沙拉油18L台糖	庫存												
副菜	金莎四季豆	鹹蛋熟6入CAS	46盒												
		敏豆-冷凍10k	9件												
		小豆干1切4條"	20Kg												
		絞蒜仁	1Kg												
		青蔥	1Kg												
青菜	產銷履歷	空心菜-產履-東	98Kg												
		絞蒜仁	0.8Kg												
湯	黑糖芋圓	芋圓	21Kg												
		豆花2Kg(盒)津悅	52盒												
		黑糖(450gx20包)	1件												
		砂糖25K小太陽"	庫存												
裝箱		503.6-66人換餐	1天												
水果		統蒸果子乳酪戚Q	67個												
		統一愛心牛奶球Q	67個												
營養	全穀	豆魚	蔬菜	水果	油脂	熱量	含								
養	5.8	2.9	0.7		3.4	795	31								

放暑假

◎本菜單含有甲殼類、花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、亞硫酸鹽類等及其各類製品，不適合對其過敏體質者食用。

◎本菜單高鈣食物會以斜體標示。

營養師: 徐秀寧

執行秘書: 林豐林

學務主任:

詹德木

校長:

李安邦

青埔國小. 一一三學年第二學期學生午餐食譜設計表(第二十一週)素食

oa1

	6 月 30 日(星期一)			7 月 1 日(星期二)			7 月 2 日(星期三)			7 月 3 日(星期四)			7 月 4 日(星期五)		
	人數	29 人		放暑假			放暑假			放暑假			放暑假		
	主食	小米飯													
	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量
主 菜	鹽酥素丁	素雞丁3K	1包	放暑假											
		九層塔Q.*													
		地瓜粉	庫存												
		太白粉	庫存												
		沙拉油18L台糖	庫存												
副 菜	金莎四季豆	鹹蛋熟6入CAS													
		敏豆-冷凍10k													
		小豆干1切4條."													
青 菜	產銷履歷	空心菜-產履-東													
		薑絲	0.1Kg												
湯	黑糖芋圓豆花	芋圓													
		豆花2Kg(盒)津悅													
		黑糖(450gx20包)													
		砂糖25K小太陽"													
			環保蔬食餐												
水 果															
營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量														

放暑假

◎本菜單含有花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、亞硫酸鹽類等及其各類製品，不適合對其過敏體質者食用。

營養師： 執行秘書：

學務主任：

校長：

營養師徐秀寧

林德木

學生事務處 主任 唐德木

青埔國民小學 校長 李安邦