

青埔國小.一一四學年第一學期學生午餐食譜設計表(第四週)

預估總價: \$363,827

平均每日: \$72,765

平均每人每日: \$37.5

食材來源一律使用國產豬、牛肉

9月22日(星期一).			9月23日(星期二).			9月24日(星期三).			9月25日(星期四)			9月26日(星期五)			
人數	1,939 人(預估:\$37,402)		人數	1,939 人(預估:\$95,562)		人數	1,939 人(預估:\$91,577)		人數	1,939 人(預估:\$96,580)		人數	1,939 人(預估:\$42,706)		
主食	紅藜飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	糙米飯		主食	地瓜飯		
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	三杯豆腐	小油豆腐丁	100Kg	紅燒魚丁	旗魚丁3K(含冰)	54包	玉米瘦肉粥	絞肉A90%*"cas	24Kg	京醬肉片	肉片*"cas	126Kg	鹽水雞丁	雞胸丁"佳世福	108Kg
		杏鮑菇-切塊Q	9Kg		馬鈴薯*Q	60Kg		玉米粒鮮綠Q15K"	2件		洋蔥去皮*進口	60Kg		雞(骨腿丁)佳世福	36Kg
		肉絲*"cas	18Kg		薑絲	3Kg		乾香菇絲(台灣)	1Kg		紅蘿蔔Q	8Kg		青花菜"12K散	2件
		洋蔥去皮*進口	25Kg		青蔥	1Kg		紅蘿蔔Q	20Kg		絞蒜仁	1.5Kg		杏鮑菇切塊Q*3K	5包
		紅蘿蔔Q	8Kg		絞蒜仁	1Kg		洗選雞蛋(盤)30入	3盤		青蔥	1Kg		脆筍片1.7K	15包
		去皮蒜仁*	1Kg					洗選雞蛋"12K	12Kg		甜麵醬3K十全	1件		小黃瓜Q.*	15Kg
		薑片	1.5Kg					絞紅蔥頭*	3Kg					絞蒜仁	1.5Kg
		九層塔Q.*	1Kg												
副 菜	叻仔魚豆腐蒸蛋	洗選雞蛋"12K	96Kg	回鍋干片	肉絲*"cas	18Kg	香滷雞翅	雞三節翅W6佳世福	1939支	田園四寶	絞肉A90%*"cas	18Kg	家常豆腐	豆腐4.2K津切小丁	24板
		洗選雞蛋(盤)30入	1盤		豆干片	90Kg		絞蒜仁	1Kg		玉米粒富士鮮約1K	20包		秀珍菇*美Q	24Kg
		豆腐4.2K(薄)	5板		高麗菜*去外葉	20Kg		薑片	1Kg		馬鈴薯*Q	90Kg		洋蔥去皮*進口	20Kg
		小叻魚-特小(乾)	3Kg		紅蘿蔔Q	10Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		紅蘿蔔Q	10Kg		木耳*1K	6包
		年糕紙-薄""	65張		絞蒜仁	1Kg		滷包-大10入母指	1包		絞蒜仁	1Kg		紅蘿蔔Q	7Kg
					青蔥	1Kg		八角粒1斤南穎昌*	庫存					絞蒜仁	1.5Kg
青 菜	產銷履歷	青莧菜-產履-東	122Kg	有機雪菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機空心菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機油菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機荷葉菜	有機菜宋木森122K	庫存
		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg
湯	扁蒲排骨湯	扁蒲Q	60Kg	海芽蛋花湯	海帶芽(乾)	2Kg	蒸芝麻包	芝麻包20入"	98包	冬瓜蛤仔湯	冬瓜*去皮Q	60Kg	紅豆湯	紅豆-產履*30K	庫存
		龍骨丁3K包*cac	12Kg		洗選雞蛋"12K	12Kg					蛤仔-大	20Kg		砂糖25K小太陽"	1件
		紅蘿蔔Q	3Kg		薑絲	1Kg					叉骨切cas	3Kg			
					叉骨切cas	6Kg					薑絲	1Kg			
		環保蔬食餐									紅豆-產履*30K	2件			
水 果				奇異果"	1939個		光泉保久豆漿隨車	150瓶		芭樂"	1939個				
							鮮奶(養)隨車	1794瓶							
營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		
	5.2 2.6 1.2 1.6 661			5.3 3.0 0.9 1.0 2.4 787			5.0 2.6 1.0 1.0 2.2 789			5.7 2.1 1.4 1.0 2.4 760			5.4 2.9 1.4 1.4 694		

◎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: 營養師徐秀寧

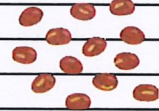
執行秘書: 午餐林雅琪

學務主任: 學生事務處主任詹德木

校長:

青埔區國民小學 林正義

青埔國小. 一一四學年第一學期學生午餐食譜設計表(第四週)素食

	9月22日(星期一)			9月23日(星期二)			9月24日(星期三)			9月25日(星期四)			9月26日(星期五)		
	人數	33人		人數	33人		人數	33人		人數	33人		人數	33人	
主	主食	紅藜飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	糙米飯		主食	地瓜飯	
菜名	配 料	數 量		菜名	配 料	數 量		菜名	配 料	數 量		菜名	配 料	數 量	
主 菜	三杯豆腐	小油豆腐丁		醬 燒 素 雞	素雞切片	3Kg	玉 米 香 菇 粥	碎豆乾丁	1Kg	京 醬 干 片	豆干片	3Kg	鹽 水 時 蔬	素豆竹	0.6K
		杏鮑菇-切塊Q			馬鈴薯Q			玉米粒鮮綠Q15K"						玉米筍Q	0.6K
					薑絲			乾香菇絲(台灣)			紅蘿蔔Q			青花菜"12K散	
		紅蘿蔔Q						紅蘿蔔Q						杏鮑菇切塊Q*3K	
		薑片						洗選雞蛋(盤)30入			甜麵醬3K十全			脆筍片1.7K	
副 菜		九層塔Q.*						洗選雞蛋"12K						小黃瓜Q.*	
	豆腐蒸蛋	洗選雞蛋"12K		回 鍋 干 片			素 雞 翅			田 園 四 寶	毛豆仁	1Kg	家 常 豆 腐	豆腐4.2K津切小丁	
		洗選雞蛋(盤)30入			豆干片			素雞翅3K約60支	1包		玉米粒富士鮮約1K			秀珍菇*美Q	
		豆腐4.2K(薄).			高麗菜*去外葉			薑片			馬鈴薯Q			木耳朵*1K	
		年糕紙-薄""			紅蘿蔔Q			辣椒(紅)			紅蘿蔔Q			紅蘿蔔Q	
								滷包-大10入母指							
青 菜					黑豆瓣醬3K十全			八角粒1斤南穎昌*							
	產銷履歷	青莧菜-產履-東	122Kg	有 機 雪 菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有 機 空 心	有機菜曾吾強122K	庫存	有 機 油 菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有 機 荷 葉	有機菜宋木森122K	庫存
		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg
湯	扁蒲湯	扁蒲*Q		海 芽 蛋 花 湯	海帶芽(乾)		蒸 芝 麻 包	芝麻包20入"		冬 瓜 湯	冬瓜(去皮)*Q		紅 豆 湯	紅豆-產履*30K	庫存
					洗選雞蛋"12K									砂糖25K小太陽"	
					薑絲						薑絲				
水 果							光 泉 保 久 豆 漿 隨 車				紅豆-產履*30K				
											地瓜產履.*				
											芭樂"				
營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		

◎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。

◎本菜單高鈣食物會以斜體標示。

營養師:

營養師徐秀寧

執行秘書:

午餐林雅琪

學務主任:

學生事務處主任詹德木

校長:

桃園市桃園區青埔國民小學校長林正義