

青埔國小. 一一四學年第二學期學生午餐食譜設計表(第九週)

食材來源一律使用國產豬、牛肉

		4月20日(星期一)		4月21日(星期二)		4月22日(星期三)		4月23日(星期四)		4月24日(星期五)					
人數		1,947人		1,947人		1,947人		1,947人		1,947人					
主食		麥片飯		糙米飯		米食		糙米飯		蕎麥飯					
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	蠔菇豬柳	肉柳	102Kg	泡菜魚丁	旗魚丁	120Kg	客家湯版條	板條(切)	265Kg	豆輪滷肉	肉丁	120Kg	糖醋蘿蔔雞丁	雞丁	108Kg
		杏鮑菇D(有機)	30Kg		高麗菜Q	45Kg		肉絲	30Kg		麵輪(濟公)	10Kg		骨腿丁	36Kg
		洋蔥去皮Q	30Kg		洋蔥去皮Q	10Kg		綠豆芽Q	45Kg		白蘿蔔Q	50Kg		白蘿蔔去皮(補助)	73Kg
		紅蘿蔔(產)	5Kg		豆腐4.3K(切丁)	15盤		紅蘿蔔(產)	5Kg		蒜末	1Kg		洋蔥去皮Q	12Kg
		黃干絲(切)	20Kg		泡菜3K	10包		韭菜Q	3Kg		滷味滷包(小磨)	1包		彩椒Q	5Kg
		薑絲	1Kg		蒜末	1Kg		大骨	6Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		蕃茄醬3K(果)	6桶
		辣椒(紅)	0.2Kg					絞紅蔥頭(粗)	6Kg					薑片	1Kg
		蒜末	1Kg					乾香菇絲(台灣)	1Kg					沙拉油18L(台)	3桶
	蠔油5L(素)金蘭	2桶													
副菜	雞茸豆腐	豆腐4.3K(切丁)	28盤	田園四寶	豆干丁	65Kg	滷雞腿*1	棒腿5	1936支	蒜香花椰	青花菜(冷凍)	144Kg	京醬干絲	白干絲	70Kg
		清胸絞肉	18Kg		玉米粒CAS(散)	45Kg		滷味滷包(小磨)	庫存		肉絲	12Kg		肉絲	12Kg
		三色丁CAS	30Kg		絞肉	18Kg		薑片	2Kg		紅蘿蔔(產)	5Kg		洋蔥去皮Q	30Kg
		蒜末	1Kg		紅蘿蔔(產)	5Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		大木耳Q	6Kg		紅蘿蔔(產)	5Kg
					蒜末	1Kg		蒜末	1Kg		蒜末	2Kg		甜麵醬9K	1箱
														小黃瓜(產)	30Kg
														蒜末	1Kg
青菜	產銷履歷	青菜(產履)	100Kg	有機青油	有機菜曾吾強100K	庫存	有機荷葉	有機菜宋木森100K	庫存	有機青江	有機菜曾吾強100K	庫存	有機青松	有機菜宋木森100K	庫存
		蒜末	1Kg		蒜末	1Kg		蒜末	1Kg		蒜末	1Kg		蒜末	1Kg
湯	海芽蛋花湯	乾海帶芽	2Kg	冬瓜Q	冬瓜Q	60Kg	芋泥包*1	晶鈺芋泥包65G	1960個	玉米蛋花湯	玉米粒CAS(散)	45Kg	紅豆湯	紅豆30K	1包
		洗選蛋CAS(盤)	15Kg	珍珠魚丸CAS(3K)	5包						洗選蛋CAS(盤)	15Kg		二砂25K(台糖)	1件
		青蔥	1Kg	薑絲	1Kg						紅蘿蔔(產)	5Kg			
		薑絲	1Kg								青蔥	1Kg			
		麥片	5Kg								蕎麥	5Kg			
		黃豆奶(250ML)	1950瓶								光泉保久豆漿	176瓶			
水果				香蕉	香蕉	1947個	鮮奶(養)	鮮奶(養)	1776瓶		小番茄	1947份			
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.5 4.5 1.0 2.5 790	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.7 3.5 1.2 1.0 2.5 794	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.5 2.5 0.8 0.5 2.5 765	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.6 1.7 1.6 1.0 2.5 662	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.3 2.9 1.3 2.5 734					

◎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: 




執行秘書: 

學務主任: 

校長:

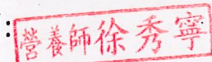


青埔國小. 一一四學年第二學期學生午餐食譜設計表(第九週)素食

		4月20日(星期一)		4月21日(星期二)		4月22日(星期三)		4月23日(星期四)		4月24日(星期五)					
人數	34人		人數	34人		人數	34人		人數	34人					
主食	麥片飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	蕎麥飯					
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	蠔 菇 干 絲	杏鮑菇D(有機)  紅蘿蔔(產) 黃干絲(切) 薑絲		泡 菜 豆 腐	高麗菜Q 豆腐4.3K(切丁) 素泡菜 2瓶		客 家 湯 版 條	板條(切) 炸豆包絲 0.6Kg 綠豆芽Q 紅蘿蔔(產) 乾香菇絲(台灣)	豆 輪 蘿 蔔	麵輪(濟公) 白蘿蔔Q 50Kg 辣椒(紅) 0.2Kg		糖 醋 素 雞 丁	素雞丁 3Kg 白蘿蔔*補助 甜椒-彩色Q.* 薑片 蕃茄醬3K(果)		
	副 菜	三 色 豆 腐	豆腐4.3K(切丁) 三色丁CAS		田 園 四 寶	豆子丁 玉米粒CAS(散) 毛豆仁 1Kg 紅蘿蔔(產)		滷 蛋 *	洗選蛋(粒) 35顆 	青 花 炒 菇	青花菜(冷凍) 紅蘿蔔(產) 大木耳Q 鴻喜菇100g 2包		京 醬 干 絲	白干絲 紅蘿蔔(產) 甜麵醬9K 小黃瓜Q.*	
		青 菜	產 銷 履 歷	小白菜(產履) 庫存 薑絲 0.1Kg 		有 機 青 油	有機菜曾吾強100K 庫存 薑絲 0.1Kg		有 機 荷 葉	有機菜宋木森100K 庫存 薑絲 0.1Kg	有 機 青 江	有機菜曾吾強100K 庫存 薑絲 0.1Kg		有 機 青 松	有機菜宋木森100K 庫存 薑絲 0.1Kg
			湯	海 芽 蛋 花 湯	乾海帶芽 洗選蛋CAS(盤) 薑絲 麥片 黃豆奶(250ML)		冬 瓜 香 菇 湯	冬瓜Q 生香菇Q 03Kg 薑絲 		芋 泥 包 *	晶鈺芋泥包65G 光泉保久豆漿隨車 庫存	玉 米 蛋 花 湯	玉米粒CAS(散) 洗選蛋CAS(盤) 紅蘿蔔(產) 蕎麥 紅豆30K		紅 豆 湯
水 果						香 蕉	庫存		鮮 奶(養)	庫存	小 番 茄	庫存			
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: 

執行秘書: 

學務主任: 

校長: 