## 幸福國民小學111學年度第二學期午餐食譜設計表(第八週)

## ★食材來源一律使用國產豬肉

				1 11	4154641 4-11	<u> </u>	1221	一子为一良		<u> </u>		2023/4/6 (週四		(1/J /	1 ~1//21	2023/4/7 (週五		
	用餐人數			用餐人數				日本又「申り					92	0			930	
	<u> 用食入數</u>							用餐人數					92				93	
	食材	數量	單位		食材	數量	單位	食材	數量	單位		食材	數量	單位		食材	數量	單位
												白米	50	KG		白米	50	KG
											ND:AL	糙米	7	KG	紅	小米	2	KG
											糙米				藜小	紅藜麥	2	KG
											飯				米			
															飯			
															w			
												CAS萬偉肉角	59	KG		CAS冷藏雞胸丁	56	KG
												QRC生筍片	24	KG		CAS如記米血糕丁	15	KG
											筍	QRC下菇	3	KG	_	QRC杏鮑菇	9	KG
											香				三杯	QRC清雞肉丁	3	KG
											燉				か 発	九層塔去粗梗	0.5	KG
											肉				無	薑片	0.5	KG
											1							
											1							
												QRC綠豆芽	45	KG		QRC扁蒲粗條	51	KG
											1	QRC紅蘿蔔絲	5	KG		CAS萬偉肉絲	5	KG
											韭	CAS萬偉肉絲	6	KG	木耳蒲	QRC紅蘿蔔絲	3	KG
											香	QRC韭菜段	3	KG	耳	QRC木耳絲	3	KG
											銀芽				浦瓜			
											<del> </del>				ル			
											1							
											有機	青油菜(有機)	64	KG	有機	黑葉白菜(有機)	64	KG
											772	QRC高麗菜角	29	KG	<i>\</i> .b	綠豆	18	KG
											番茄	QRC番茄角	5	KG	緑豆	西谷米	4	KG
											高				西西	台糖二砂糖	16	KG
											麗				米			
											湯				露			
											`~							
附餐	A +0 +0,400 47			附餐	A セロットルルロックフ		附相	*			附餐	Q香蕉	944		附餐	優酪乳	945	瓶
	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類				全穀雜糧類 豆魚蛋肉類			全穀雜糧類 豆魚蛋肉類			1	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類	3.6			全穀雜糧類 豆魚蛋肉類	4.2 2.7	7
營養	蔬菜類 油脂與堅果種子			營養	蔬菜類 油脂與堅果種子		<b>登</b>				營養	蔬菜類 油脂與堅果種子	1.4		營養	蔬菜類 油脂與堅果種子	1.2 2.5	5
成分	水果類			成分	水果類乳品類		成	水果類乳品類			成分	水果類	1.0		成分	水果類	0.5	
	<u>乳品類</u> 熱量			-	<u>乳品類</u> 熱量			<u>乳前類</u> 数量			1	<u>乳品類</u> 熱量	628	3		<u>乳品類</u> 熱量	714	

蔬菜為預先排定,受天氣及採收期等因素影響,若有調動敬請見諒

表單設計:久翔食品 護理師:

## 幸福國民小學111學年度第二學期午餐素食食譜設計表(第八週)

													2023/4/6 (週四	)			2023/4/7 (週五	()	
	用餐人數				用餐人數	T			用餐人數			用餐人數		15		用餐人數		1:	5
	食材	數量	單位		食材	數量	單位		食材	數量	單位		食材	數量	單位		食材	數量	單位
													白米				白米	810	G
													 糙米			(素	小米	30	G
												(素				)紅	紅藜麥	30	G
Ī												)糙				藜			
								1				米飯				小米			
								1				臤				飯			
								1								DVX			
$\neg$													小麵輪(豆輪)	594	G		麵腸切片	972	G
								1				ľ	QRC生筍片	270	G	1	QRC高麗菜角	216	G
ŀ				_				1				(素	QRC下菇	54	G	(素	QRC杏鮑菇	108	G
ŀ								1				)筍	Qre   xu	<i>3</i> 1		)三	QTC II MEXI	100	+
-								1				香				杯			
-								1				麵				麵			
-								1				輪				腸			
-				-				+				-							
													QRC綠豆芽	780	-		QRC扁蒲粗條	825	
-								+				(素			G	(素)			G
-				_				+				)清	QRC紅蘿蔔絲	75	G	木	QRC紅蘿蔔絲	75	G
				-				-				炒	QRC小黄瓜絲	75	G	耳蒲	QRC木耳絲	45	G
-				_				-				銀芽				瓜			-
												<i>1</i>							
												有機	青油菜(有機)			有機	黑葉白菜(有機)		
												(素	QRC高麗菜角	800	G	(素	綠豆		
												)番	QRC番茄角	150	G	)綠	西谷米		
												茄				豆	台糖二砂糖		
												高				西			
								1				麗				米			
								1				湯				露			
附餐				附餐		<u> </u>		附餐				附餐	 Q香蕉			附餐	優酪乳		
	全穀雜糧類				全穀雜糧類				全穀雜糧類				全穀雜糧類	3.6			全穀雜糧類	4.2	2
營	<u>豆魚蛋肉類</u> 蔬菜類			營	<u>豆魚蛋肉類</u> 蔬菜類			營	豆魚蛋肉類 蔬菜類			營	豆魚蛋肉類 蔬菜類	2.3		營	豆魚蛋肉類 蔬菜類	2.7	
養出	油脂與堅果種子			養成	油脂與堅果種子			養出	油脂與堅果種子			養 :	油脂與堅果種子	2.4		養出	油脂與堅果種子	2.5	
成分	<u>水果類</u> 乳品類			及 分	<u>水果類</u> 乳品類			成分	水果類 乳品類			成分	<u>水果類</u> 乳品類	1.0		成分	水果類 乳品類	0.5	5
	<u>乳而類</u> 熱量			<b>~</b>	<u>乳而類</u> 熱量			1 //	<u>乳面類</u> 熱量			~	<u>乳而類</u> 熱量	628		//	<u>乳面類</u> 熱量	71	

蔬菜為預先排定,受天氣及採收期等因素影響,若有調動敬請見諒

表單設計:久翔食品 護理師: 午餐秘書: 主任: 校長: