

# 0059 彰化縣芬園鄉文德國小 113學年度第2學期第8週午餐菜單

10車

材料用量	日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
	3月31日星期一 餐數158	白米飯(小米先送2K)	佛蒙特咖哩雞 上雞胸丁(CAS) 咖哩塊(250g雞米12 洋芋(去皮) 洋蔥(去皮) 紅蘿蔔(去皮) 碎蒜(0.3K/包) 蔥(0.5K/把)	川味凍豆腐 凍豆腐大丁 溫體绞肉(井野X臺灣) 彩色椒(QR) 辣豆腐醬小(非基改600g)	蔥花蛋 蛋(0.5K/把) 9公斤 3把	炒高麗菜 高麗菜(切實重) 11公斤	玉米蛋花湯 玉米粒(QR-K) 3公斤	甜桃 精進20元)(158+5)	熱量： 894大卡 醣類： 108.8 g 脂肪： 29.6 g 蛋白質： 45.5 g
	4月1日星期二 餐數158	小米飯(2K)	三杯鮭魚圓 生鮮鮭魚圓(CAS) 杏鮑菇(頭)(QR) 蒜仁(0.3K/包) 蔥(0.5K/把) 九層塔	香菇肉燥 溫體绞肉(井野X臺灣) 小小豆干丁(榮洲) 濕香菇(小朵)(QR)	蕃茄炒蛋 蛋 9.5 公斤 蕃茄(QR) 1.5 公斤	炒有機黑葉白菜 有機黑葉白菜(尚此X切)	肉骨茶排骨湯 冬瓜(去皮籽) 肉骨茶包 小排骨(肉)井野 薑絲(0.6K/包)	甜桃 精進20元)(158+5)	熱量： 799大卡 醣類： 93.4 g 脂肪： 29.4 g 蛋白質： 38.2 g
	4月2日星期三 餐數158	白米飯	韓式石鍋燒肉 溫體肉片(井野X臺灣) 黃豆芽 洋蔥(去皮) 白芝麻(熟)(兩) 紅蘿蔔(去皮) 碎蒜(0.3K/包) 蔥(0.5K/把) 0.5把,海帶芽(乾) 0.2公斤	脆薯雞塊 地瓜薯條 麥克雞塊(CAS)(K)	巧克力雙色捲 巧克力雙色捲(奇美) 158 個 巧克力雙色捲(奇美) 5 個	炒綠花椰菜 冷凍綠花椰菜(CAS)	熊貓奶茶 紅茶包小 二砂台糖(1K/包) 大粉圓 白玉粉圓(K)(日期) 奶粉(K)	蘋果 精進20元)(158+5)	熱量： 1143大卡 醣類： 159.1 g 脂肪： 37.0 g 蛋白質： 44.7 g
	4月3日星期四 餐數159	清明連假							熱量： 0大卡 醣類： 0.0 g 脂肪： 0.0 g 蛋白質： 0.0 g
	4月4日星期五 餐數159	清明連假							熱量： 0大卡 醣類： 0.0 g 脂肪： 0.0 g 蛋白質： 0.0 g
			全穀雜糧類:5.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.7份 蔬菜類:1.1份 水果類:1.0份 油脂與堅果種子類:1.5份						
			全穀雜糧類:4.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.8份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份						
			全穀雜糧類:7.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.5份 蔬菜類:1.4份 水果類:1.0份 油脂與堅果種子類:2.5份						
			全穀雜糧類:0.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:0.0份 蔬菜類:0.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份						
			全穀雜糧類:0.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:0.0份 蔬菜類:0.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份						

豬肉來源:台灣(豬肉可食部位原料原產地皆為台灣)

承富實業股份有限公司 電話:04-8831965 傳真:04-8832612

2025/3/25 15:38

營養師：

午餐秘書：

校長：

依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」易引起過敏的食物，如：甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。菜單如有使用上述食材，對菜單上述食材過敏者請注意。