

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

材料用量

10車

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	白米飯(小米先送2K)	佛蒙特咖哩雞 上雞胸丁(CAS) 12 公斤 咖哩塊(250g/罐裝口味) 3 盒 洋芋(去皮) 3 公斤 洋蔥(去皮) 1.5 公斤 紅蘿蔔(去皮) 1.5 公斤 碎蒜(0.3K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 0.5 把	川味凍豆腐 凍豆腐大丁 8.5 公斤 溫體絞肉(K井野)(臺灣) 2.5 公斤 彩色椒(QR) 1.5 公斤 辣豆瓣醬小(非蒜)(600g) 1 罐	蔥花蛋 蛋. 9 公斤 蔥(0.5K/把) 3 把	炒高麗菜 高麗菜(切實重) 11 公斤 紅蘿蔔(去皮) 0.8 公斤	玉米蛋花湯 玉米粒(QR-K) 3 公斤 蛋. 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
餐數158		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						
4月1日星期二	小米飯(2K)	三杯魷魚圈 生鮮魷魚圈(CAS) 13 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 1.5 公斤 蒜仁(0.3K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 0.5 把 九層塔 0.2 公斤	香菇肉燥 溫體絞肉(K井野)(臺灣) 5.5 公斤 小小豆干丁(榮洲) 4 公斤 蒜香菇(小朵)(QR) 1.5 公斤	蕃茄炒蛋 蛋. 9.5 公斤 蕃茄(QR) 5 公斤 蕃茄醬(700g) 1 罐	炒有機黑葉白菜 有機黑葉白菜(肉絲)(切) 11 公斤	肉骨茶排骨湯 冬瓜(去皮籽) 6 公斤 肉骨茶包 2 包 小排骨(肉)井野 1.5 公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5 包		熱量：799大卡 醣類：93.4 g 脂肪：29.4 g 蛋白質：38.2 g
餐數158		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						
4月2日星期三	白米飯	韓式石鍋燒肉 溫體肉片(井野)(臺灣) 10 公斤 黃豆芽 4 公斤 洋蔥(去皮) 2.5 公斤 白芝麻(熟)(兩) 2 兩 紅蘿蔔(去皮) 1.5 公斤 碎蒜(0.3K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 0.5把,海帶芽(乾) 0.2公斤	脆薯雞塊 地瓜薯條 6.5 公斤 麥克雞塊(CAS)(K) 4.2 公斤	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) 13 公斤	熊貓奶茶 紅茶包小 4 包 二砂台糖(1K/包) 3 包 大粉圓 2.5 公斤 白玉粉圓(K)(日期) 2.5 公斤 奶粉(K) 1 公斤	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
餐數158		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						
4月3日星期四	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
餐數159		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						
4月4日星期五	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
餐數159		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。