

S002 彰化縣福興鄉管嶼國小 113學年度第二學期第11週食譜設計															
菜單組成 材料用量															
日期	主食	主菜		副菜		副菜		副菜		湯	水果	營養分析			
4月21日 星期一	白米飯	醬燒雞		水晶肉圓		洋蔥炒蛋		有機油江菜		酸菜豬血湯			醣類：	全穀雜糧類	6.5
		骨髓(骨髓丁CAS)	40 Kg	肉圓(50g*奇津)	538 個	雞蛋(kg)G	24 Kg	有機油江菜(切段*歐哥)	32 Kg	豬血切中丁(豬血湯用)	23 Kg		103 g	豆魚蛋肉類	2.9
		高麗菜(切片)	13 Kg	肉圓(50g*備品*奇津)	10 個	洋蔥(切絲)	15 Kg	蒜末	0.5 Kg	酸菜絲(醃)	4.5 Kg		脂肪：	蔬菜類	1.1
		米血切丁(CAS)	9 Kg			青蔥(珠)	0.5 Kg			大骨*米迪M	4 Kg		27 g	油脂類	2.5
		煎燒醬(2.4K*小磨坊)北斗	1 罐							韭菜	0.4 Kg		蛋白質：	水果類	0.0
		青蔥	0.3 Kg							薑絲	0.3 Kg		34.4 g	乳品類	0.0
		蒜仁	0.3 Kg										熱量：		
餐數 538		熟白芝麻	0.2 Kg								792.6大卡				
4月22日 星期二	芝麻飯	香滷雞排		茄汁蛋豆腐		蜜汁豆干		高麗菜		蘿蔔排骨湯			醣類：	全穀雜糧類	5.5
		和風雞排(90入*吉)	538 片	牛蕃茄大顆(去蒂頭)	15 Kg	小干切四丁(滷味用*第L)	28 Kg	高麗菜(切片)	32 Kg	白蘿蔔(大丁)	22 Kg		93 g	豆魚蛋肉類	3.0
		和風雞排(90入*吉)備	10 片	雞蛋(kg)G	12.8 Kg	杏鮑菇(頭*kg)	10 Kg	胡蘿蔔(切絲)	2 Kg	小排骨*米迪M	4 Kg		脂肪：	蔬菜類	1.5
		滷包	3 個	薄豆腐(大丁4.2K)L	7 盤	滷包	2.01 個	蒜末	0.8 Kg	薑絲	0.4 Kg		27.5 g	油脂類	2.5
				青蔥	0.3 Kg	熟白芝麻	0.2 Kg						蛋白質：	水果類	0.2
													33.5 g	乳品類	0.0
													熱量：		
餐數 538											741.5大卡				
4月23日 星期三	白米飯	肉絲蛋炒飯		滷蛋		蒸鍋貼		彩燴洋蔥		酸辣湯			醣類：	全穀雜糧類	6.8
		前腿肉絲*米迪M	16.5 Kg	滷蛋(粒)	538 個	煎熟鍋貼(28g*粒)	1076 粒	洋蔥(中丁)	11 Kg	脆筍絲(醃)	5.5 Kg		105.5 g	豆魚蛋肉類	2.5
		雞蛋(kg)G	11 Kg	滷蛋(粒*備品)	10 粒	煎熟鍋貼(28g*備品)	20 粒	三色豆(CAS)	9 Kg	金針菇	5 Kg		脂肪：	蔬菜類	0.7
		毛豆仁(CAS)	5.5 Kg	滷包	3 個					雞蛋(kg)G	5 Kg		25 g	油脂類	2.5
		青蔥	0.3 Kg							前腿肉絲*米迪M	3 Kg		蛋白質：	水果類	0.0
										胡蘿蔔(切絲)	1.5 Kg		31.8 g	乳品類	0.0
										木耳絲	1 Kg		熱量：		
餐數 538									青蔥(珠)	0.2 Kg	774.2大卡				
4月24日 星期四	蕎麥飯	泰式鮮魚丁		田園咖哩豬		豬肉餡餅		有機小松菜		鮮菇湯			醣類：	全穀雜糧類	6.0
		鯊魚(切丁*CAS)	38 Kg	馬鈴薯(去皮)	13 Kg	蔥肉餡餅(40g*桂冠)	538 個	有機小松菜(切段)歐哥	32 Kg	高麗菜(切片)	10 Kg		95 g	豆魚蛋肉類	2.4
		洋蔥(中丁)	6.5 Kg	火鍋肉片*米迪M	10 Kg	蔥肉餡餅(40g*桂冠)備品	9.99 個	蒜末	0.5 Kg	前腿肉絲*米迪M	4 Kg		脂肪：	蔬菜類	1.0
		泰式甜雞醬(810g*罐)	2 罐	洋蔥(中丁)	6.5 Kg					金針菇	3 Kg		24.5 g	油脂類	2.5
		現榨檸檬汁(1000ml)	1 瓶	胡蘿蔔(中丁)	4.3 Kg					胡蘿蔔(切絲)	1 Kg		蛋白質：	水果類	0.0
		青蔥	0.5 Kg	咖哩粉(600g*小磨坊)	1 盒								29.8 g	乳品類	0.0
													熱量：		
餐數 538		蒜末	0.5 Kg								719.7大卡				
4月25日 星期五	白米飯	洋芋燒肉		紅燒獅子頭		香鬆蒸蛋		炒大白菜		味噌豆腐湯			醣類：	全穀雜糧類	5.2
		前腿肉丁*陸輝	33 Kg	獅子頭(30g*CAS)	538 個	雞蛋(kg)G	28 Kg	大白菜(切片)	32 Kg	薄豆腐(大丁4.2K)L	5 盤		83.5 g	豆魚蛋肉類	3.5
		馬鈴薯(中丁)	11 Kg	大白菜(切片)	11.5 Kg	蒸蛋紙(50張*包)	1.02 包	蒜末	0.5 Kg	味噌(3K*盒)	1 盒		脂肪：	蔬菜類	1.1
		洋蔥(中丁)	7 Kg	獅子頭(30g*CAS)備	10.01 個	味品香鬆(500g*包)北	1 包						30 g	油脂類	2.5
		胡蘿蔔(中丁)	3 Kg	三色豆(CAS)	3.8 Kg								蛋白質：	水果類	0.0
													36 g	乳品類	0.0
													熱量：		
餐數 538											748大卡				

豐成食品工廠 電話：04-8613339 傳真：04-8613336

2025/4/14

※本週使用豬肉及豬可食部位原料原產地皆為台灣
※本產品含有易引起過敏之食物，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不適合對其果敏體質者食用。

營養師： 午餐執秘： 校長：