## S002 彰化縣福興鄉管嶼國小 113學年度第二學期第20週食譜設計(葷

菜單組成(單位:g) 及 材料用量

E	.   -	主	主菜			副菜			副菜			副菜			湯		水	營養分析		]		
<b>其</b>	_	<u>食</u> 台	蒙古烤肉			如意水餃			田園珠寶盒			有機空心菜			味噌豆腐湯		果	<b>全船根装箱</b> : 6.96				
)	- 1 -	半	肉片*貴美M		25 Kg	NA . NA (個*奇美味你好)			玉米粒(Q)			7月 4天 有機空心菜(切段)飲哥			-			全穀根莖類: 低脂乳品類:	0.0份			
2	٠ ١ ٠	I	高麗菜(切片)		_	先水数(奇美味你好)商品			馬鈴薯(小丁)		8 Kg	蒜末		0.4 Kg	味噌(3K*盒)	-		豆魚肉蛋類:	2.5份			
E			豆干片*禁洲L	14.57	6.5 Kg				粗絞肉*貴美M	11.21	5 Kg			_	青蔥(珠)	0.45 0.2 Kg	:	蔬菜類:	1.0份			
4	2		豆芽菜	11.21	5 Kg				胡蘿蔔(小丁)	5.61	2.5 Kg							水果類:	0.0份			
其	Ħ		胡蘿蔔(切片)	1.79	0.8 Kg				青豆仁	3.36	1.5 Kg							油脂與堅果種子	0.0份			
_	-		青蔥	0.45	0.2 Kg				蒜末	0.45	0.2 Kg											
	數																	熱量:		蛋白質 脂质		<b>書類</b>
44	_	16						and the state of			ab- 255 ab-			** ** ** **			599大卡		33.3 g 7.1	g 1	00.1 g	
(	15	芝麻	三杯雞			紅綠燈炒蛋 雞蛋(kg)G 44.84 20 Kg			滷海帶片			高麗菜 高麗菜(切片) 60.54 27 <b>Kg</b>			蘿蔔排骨湯			全穀根莖類:	5.9份			
ļ	1	飯									446 片					33.63 15 K		低脂乳品類:	0.0份			
2	4		米血切丁(CAS)		_				海帶片備品	1.01	15 万	胡蘿蔔(切絲)			小排骨肉多*黄美M		-	豆魚肉蛋類:	2.4份			
E			赫仁		_	小黄瓜(小丁)		_				蒜末	0.67	0.3 Kg	<b>曾采</b>	0.67 0.3 Kg	;	蔬菜類:	1.4份			
4					_	胡蘿蔔(小丁)	3.36	1.5 Kg										水果類:	0.0份			
其	月		薑片	0.45	0.2 Kg													油脂與堅果種子	0.1份			
E	-																	u sa .				
	數																	熱量:		蛋白質 脂质		<b>書類</b>
4	_	_	培根玉米蛋炒飯		關東煮			麥克雞塊(*2			彩燴洋蔥			仙草蜜			608大卡	E 7/A	36.5 g 12.	7 g 8	3. 7 g	
	٠,	白米飯	維蛋(kg)G	_				10 <b>K</b> g							7D 二砂糖(1Kg*包)			全穀根莖類:	5.7份 0.0份			
			無虫(kg)∪ 玉米粒(Q)		_	海帶結		-				三色豆(CAS)		_	—□5/8(1kg 包) 仙草凍(5k*包)榮L			低脂乳品類: 豆魚肉蛋類:	1.5份			
			碎培根(台灣)			新鮮玉米(切段)			SK 7GAR-SKURIZURIDI	1.01	30 III			7.5 116	IN-PORCES CASSIC	, ,		蓝菜類:	0.8份			
4			胡蘿蔔(小丁)					5 Kg										水果類:	0.0份			
其			粗粒黑胡椒(KG)		-			5 Kg										油脂與堅果種子	0.0份			
3					·	柴魚片(110g/包)	0.25	1包											0.00			
	數																	熱量:		蛋白質 脂质	坊 酥	<b></b>
4	46														664大卡		23. 9 g 13.	1 g 1	11.6 g			
(		寄	香酥魚片			紅燒獅子頭			日式蒸蛋			有機豆芽菜			简片排骨湯			全穀根莖類:	5.2份			
J		奏	鯊魚(切片*Q)						雞蛋(kg)G	52.02	23.2 <b>Kg</b>	有機豆芽菜	56.05	25 <b>K</b> g	鮮筍(切片)	31.39 14 K	g	低脂乳品類:	0.0份			
2	6	扳	鯊魚(切片*Q)備品	3.36	15 片	獅子頭(30g*CAS)衝	1.01	15 個	魚板絲(國產)	16.82	7.5 Kg	胡蘿蔔(切絲)	2.69	1.2 Kg	中骨*陞煇	8.97 4 K	3	豆魚肉蛋類:	3.6份			
E						大白菜(切片)		_	青蔥(珠)	0.67	0.3 Kg	韭菜(切段)	2.69	1.2 Kg				蔬菜類:	1.2份			
4						三色豆(CAS)	7.18	3.2 Kg										水果類:	0.0份			
其																		油脂與堅果種子	0.0份			
E	9																					
	數																	熱量:		蛋白質 脂肪		<b>持</b> 類
44			are old arts one		W 14 11. 4 11.			, to 20			11 1 4 4			4 4 11 12 18			629大卡		42.9 g 12.	2 g 8	4.2 g	
6	´   `	白米	可樂豬腳 豬腳丁*貴美M 40.36 18 Kg			鮮菇拌青花			滷蛋 滷蛋(粒) 60 446 個			<b>炒大白菜</b> 大白菜(切片) 60.54 27 <b>Kg</b>				蛤仔湯		全穀根莖類:	5.0份			
J	ı E	ère																低脂乳品類:	0.0份			
2	1	~	前腿肉丁*貴美M :		_			-	滷蛋(粒)備品	2.02	15 粒	胡蘿蔔(切絲) 木耳絲		1.5 Kg 0.8 Kg	蛤仔(Q) 薑絲	13 5.8 K	-	豆魚肉蛋類:	3.0份			
E S			白蘿蔔(中丁) 胡蘿蔔(中丁)		8.3 Kg 3 Kg	美白菇 胡蘿蔔(切片)	6.73					不 幕末		0.8 Kg 0.3 Kg	量絲	0.67 0.3 Kg	1	蔬菜類:	2.0份			
其					2.01 個	朝維蜀(切斤) 蒜末		0.4 Kg				nn/A	0.07	0.5 Kg				水果類: 油脂與堅果種子	0.0份 0.0份			
			□響(2L*大)		2 瓶	ALVIN I	0.9	J.7 11g										四川兴王不但」	ט. טיוס			
-	數				0.2 Kg													<b>熱量</b> :		蛋白質 脂肌	h ad	· 類
4					0.2 Kg													528大卡		34.6 g 5.4		4.7 g
_																		000/		6 0.1		6

豐成食品工廠 電話: 04-8613339 傳真: 04-8613336

※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較之食物,如:甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、芋奶、蛋、含起質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品,不適合對其果敏體質者食用。

食譜設計: 午餐秘書: 校長: