

0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 114學年度第1學期第1週午餐菜單

材料用量

4車

日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
9月1日 星期一	白米飯	招牌滷豬腳	洋蔥培根	毛豆炒蛋	炒高麗菜	和風海芽湯		熱量： 696大卡 醣類： 74.5 g 脂肪： 30.0 g 蛋白質： 32.0 g
		滷豬腳丁(井野)(臺灣) 20 公斤 豬腳丁(有肉)井野 15 公斤 小豆輪(K) 5 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 3 公斤 冷凍蔥花 1 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包	洋蔥(切大丁) 23 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 6 公斤 豆芽菜 6 公斤 碎培根(津谷)CAS 5 公斤	蛋. 27 公斤 紅蘿蔔(切小丁) 11 公斤 毛豆仁(冷凍) 5 公斤	高麗菜(切實重) 33 公斤	味噌(3K/盒) 2 盒 海帶芽(乾) 0.5 公斤		
餐數	543	全穀雜糧類:4.0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:2.2份						
9月2日 星期二	紫米飯(芽)	蔥燒水晶雞	茶葉蛋	螞蟻上樹	炒豆芽菜	酸菜豬血湯		熱量： 744大卡 醣類： 97.1 g 脂肪： 25.0 g 蛋白質： 31.5 g
		雞丁(國產)(QR) 30 公斤 洋蔥(切大丁) 6 公斤 鴻喜菇(QR) 3 公斤 冷凍蔥花 1 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包	蛋(茶)(pc) 543 個 蛋(茶)(pc-備品) 15 個 滿包(30g-小包) 6 包 紅茶包小(標示日期) 6 包	冬粉(K) 16 公斤 高麗菜(切實重) 14 公斤 溫體絞肉(井野)(臺灣) 3 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 木耳(切絲) 1.5 公斤	豆芽菜 33 公斤 紅蘿蔔(切絲) 2 公斤	豬血 19 公斤 酸菜絲 6 公斤 大骨(CAS) 3 公斤		
餐數	543	全穀雜糧類:5.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.9份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.8份						
9月3日 星期三	白米飯	什錦菇菇炊飯	東山豆干	芋泥包	炒白花椰菜	玉米蛋花湯		熱量： 722大卡 醣類： 103.7 g 脂肪： 19.9 g 蛋白質： 31.6 g
		溫體肉絲(井野)(臺灣) 16 公斤 新鮮竹筍絲 11 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 5 公斤 冷凍蔥花 1 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 薑片(0.6K) 1 包 乾香菇(小) 0.5 公斤	非基改小豆干(14號牌) 30 公斤 滿包小(30g)(小包) 6 包 不辣辣椒 0.5 公斤	芋泥包(小)(奇美備品) 543 個 芋泥包(小)(奇美備品) 15 個	冷凍白花椰菜(CAS) 33 公斤	玉米粒(QR-K) 8 公斤 蛋. 6 公斤		
餐數	543	全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.6份 蔬菜類:1.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.7份						
9月4日 星期四	小米飯(芽)	香酥魚片	麻婆豆腐	肉香芽菜	炒綠花椰菜	翡翠羹湯		熱量： 666大卡 醣類： 77.3 g 脂肪： 20.8 g 蛋白質： 41.1 g
		水產魚片(7-8)(QR)(pc) 543 片 水產魚片(7-9)(備品)(QR)(pc) 15 片 冷凍蔥花 1 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包	豆腐(4.5K)(非基改) 9 板 溫體絞肉(井野)(臺灣) 6 公斤 三色豆(CAS-1K/包) 2 公斤 豆瓣醬大(3K) 1 桶	豆芽菜 20 公斤 溫體肉絲(井野)(臺灣) 10 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤	冷凍綠花椰菜(CAS) 33 公斤	翡翠羹(0.3K) 10 盒 蛋. 8 公斤		
餐數	543	全穀雜糧類:4.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.8份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.8份						
9月5日 星期五	白米飯	瓜仔雞	白菜滷	紅蘿蔔炒蛋	炒有機青菜	針菇肉絲湯		熱量： 702大卡 醣類： 76.5 g 脂肪： 27.9 g 蛋白質： 34.2 g
		雞丁(國產)(QR) 35 公斤 花瓜(醃漬品) 10 公斤 冷凍蔥花 1 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 薑片(0.6K) 1 包	大白菜(切實重) 35 公斤 溫體肉絲(井野)(臺灣) 8 公斤 紅蘿蔔(切絲) 1.5 公斤 木耳(切絲) 0.5 公斤 非基改豆皮(K) 0.5 公斤 蝦米 0.1 公斤	蛋. 28 公斤 紅蘿蔔(切絲) 16 公斤	有機青菜(尚紅)(非切實重) 33 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	溫體肉絲(井野)(臺灣) 5 公斤 金針菇(QR) 5 公斤 紅蘿蔔(切絲) 2 公斤		
餐數	543	全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.8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

2025/8/27 12:54

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。