

0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 114學年度第1學期第4週午餐菜單

材料用量

9車

日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
9月22日 星期一	白米飯	四川钵钵雞	鮮菇拌白花	毛豆炒蛋	炒履歷青江菜	海芽魚干湯		熱量： 652大卡 醣類： 77.8 g 脂肪： 23.3 g 蛋白質： 33.2 g
		雞丁(國產)(QR) 35 公斤 杏鮑菇(切中丁) 6 公斤 洋蔥(切大丁) 5 公斤 紅蘿蔔(切片) 2 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 冷凍蔥花 0.5 公斤 花椒粒(K) 0.2 公斤	冷凍白花椰菜(CAS) 36 公斤 袖珍菇(QR) 7 公斤 鴻喜菇(QR) 5 公斤 紅蘿蔔(切片) 2 公斤	蛋 27 公斤 紅蘿蔔(切小丁) 10 公斤 毛豆仁(冷凍) 6 公斤	履歷青江菜(切實重) 33 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	大骨(CAS) 3 公斤 小魚干 1 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包 海帶芽(乾) 0.5 公斤		
餐數	532	全穀雜糧類:4.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.1份 蔬菜類:2.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份						
9月23日 星期二	小米飯(生)	古早味肉燥	譚府松鶴白菜	玉米四寶	炒履歷油菜	綠豆薏仁湯		熱量： 827大卡 醣類： 118.5 g 脂肪： 23.8 g 蛋白質： 34.7 g
		灌腸絞肉(非野)(臺灣) 29 公斤 小小豆干丁(非基改) 10 公斤 油蔥酥(大)600g 1 包 蒜仁(0.6K/包) 1 包 冷凍蔥花 0.5 公斤	大白菜(切實重) 32 公斤 金針菇(QR) 6 公斤 灌腸肉絲(非野)(臺灣) 5 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 木耳(切絲) 1 公斤	玉米粒(QR-K) 21 公斤 三色豆(CAS-1K/包) 5 公斤 灌腸絞肉(非野)(臺灣) 5 公斤	履歷油菜(切實重) 33 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	二砂台糖(1K/包) 11 包 綠豆 11 公斤 小薏仁 6 公斤		
餐數	532	全穀雜糧類:6.6份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.6份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.9份						
9月24日 星期三	紅麵線(24K)	當歸鴨麵線	蔥肉餡餅(*1)	滷魷魚丸	高麗菜(不炒,加湯)	當歸湯		熱量： 547大卡 醣類： 55.8 g 脂肪： 28.3 g 蛋白質： 18.5 g
		鴨丁(小)(有肉)QR 27 公斤 菜頭(切中丁) 16 公斤	熟蔥肉餡餅(CAS-40G粒) 532 粒 熟蔥肉餡餅(CAS-40G粒) 20 粒	魷魚丸(CAS(K)) 16 公斤 滷包小薯粉(30g/小包) 5 包	高麗菜(切實重) 22 公斤	枸杞(兩) 5 兩 當歸(兩) 5 兩 紅棗(兩) 5 兩 藥膳包(小包60g) 5 包 薑片(0.3K) 1 包		
餐數	532	全穀雜糧類:2.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.0份 蔬菜類:0.7份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:4.1份						
9月25日 星期四	紫米飯(生)	三杯鮮魚	竹筍炒肉絲	海結滷豆干	炒履歷蚵白菜	補氣雞湯		熱量： 695大卡 醣類： 71.9 g 脂肪： 27.9 g 蛋白質： 38.9 g
		水鯊魚丁(QR) 45 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 11 公斤 蒜仁(0.3K/包) 1 包 薑片(0.3K) 1 包 九層塔 0.5 公斤 冷凍蔥花 0.5 公斤	新鮮竹筍絲粗 27 公斤 灌腸肉絲(非野)(臺灣) 5 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 木耳(切絲) 1 公斤	非基改小豆干(2.5mm)茶油 20 公斤 海帶結 9 公斤 熟花生 3 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 2 公斤 薑片(0.3K) 1 包	履歷蚵白菜(切實重) 33 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	菜頭(切中丁) 15 公斤 雞丁(國產)(QR) 6 公斤 薑片(0.3K) 1 包 紅棗 0.4 公斤		
餐數	532	全穀雜糧類:4.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.3份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.6份						
9月26日 星期五	白米飯	香滷雞排	梅干豆腐	洋芋炒蛋	炒有機莧菜	韓式煲湯		熱量： 652大卡 醣類： 76.4 g 脂肪： 22.2 g 蛋白質： 35.3 g
		雞排(6)(QR) 532 片 雞排(6)(QR)備品 20 片 滷包(30g-小包) 5 包 蒜仁(0.3K/包) 1 包 冷凍蔥花 0.5 公斤	豆腐茶洲(約4.5K) 11 板 梅乾菜(切) 5 公斤	蛋 27 公斤 洋芋(切絲) 11 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤	有機莧菜(尚旺-車)(切實重) 33 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	黃豆芽 9 公斤 灌腸肉絲(非野)(臺灣) 3 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包 海帶芽(乾) 0.3 公斤		
餐數	532	全穀雜糧類:4.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.0份 蔬菜類:1.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5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

2025/9/19 16:41

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。