0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 114學年度第1學期第6週午餐菜單

材料用量 日 主 水 主菜 副菜 副菜 副菜 湯 營養分析 期 食 果 10 平 熱量: 0大卡 醣類: 0.0 g 月 秋 脂肪: 6 0.0 g 放 日 蛋白質: 0.0 g 假 星 期 餐數 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 532 蔥燒鮮魚片 紫米風暴 時蔬厚蛋燒 蜜汁杏鮑菇 炒履歷油菜 10 白 熱量: 749大卡 米 水鯊魚片(7-8)(QR)(pc) 532 片 高麗菜(切實重) 22 公斤 非越改里豆干大丁萄洲(K) 21.3 公斤 履歷油菜(切實重) 二砂台糖(1K/包) 11 包 醣類: 月 33 公斤 107.9 g 飯 20 片 磁蒜(0.6K/句) 1包 紫米 蛋 16 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 16 公斤 4 公斤 脂肪: 17.8 g 7 5 公斤 3 公斤 洋蔥(切絲) 11 公斤 - 色豆(CAS-1k/包) 滷包(30g-小包) 6包 燕麥 蛋白質: 日 39.1 g 蒜仁(0.6K/包) 1包 柴魚片大(600g) 1包 白芝麻(熟)(兩) 6 兩 西谷米 3 公斤 星 薑片(0.6K) 1包 期 冷凍蔥花 0.5 公斤 餐數 全穀雜糧類:5.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.2份 蔬菜類:1.7份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份 532 麥克雞塊(*2) 茄汁肉醬 銀絲卷 玉米四寶 10 白 巧達濃湯 熱量: 837大卡 油 () 公斤 洋芋(切小丁) 温體绞肉(井野)(臺灣) 22 公斤 28 公斤 銀絲卷(小)奇美 532 個 色豆(CAS-1k/包) 16 公斤 醣類: 月 107.6 g Θ 玉米粒(QR-K) 9 公斤 20 個 玉米醬(小-411g) 5 罐 奶 洋蔥(切絲) 0 公斤 脂肪: 27.7 g 8 三色豆(CAS-1k/包) 6 公斤 玉米粒(QR-K) 0 公斤 奶粉(K) 3 公斤 獎 日 75K 蛋白質: 41.0 g 星 洋蔥(切絲) 6 公斤 洋蔥(切小丁) 3 公斤 金557 期 冷凍蔥花 1 公斤 康寶濃湯粉 2包 1包 三 蒜仁(0.6K/包) 1 罐 餐數 著茄糖(3K)可里美 全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.3份 蔬菜類:0.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:3.0份 532 炒有機空心菜 醬煮馬鈴薯 玉米炒蛋 10 春川炒雞 熱量: 737大卡 雞丁(國產)(QR) 38 公斤 洋芋(切大丁) 35 公斤 蛋. 27 公斤 33 公斤 5 板 月 醣類: 88.5 g 飯 大白菜(切實重) 11 公斤 洋蔥(切中丁) 6 公斤 玉米粒(QR-K) 16 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1包 大骨(CAS) 3 公斤 脂肪: 9 25. 2 g 11 包 紅蘿蔔(切大丁) 3 公斤 柴魚片大(600g) 1包 蛋白質: 日 36.0 g 冷凍蔥花 星 1 公斤 白芝麻(熟)(兩) 1 兩 蒜仁(0.6K/包) 期 1包 四 餐數 全穀雜糧類:5.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:1.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.1份 532 Χ雙 熱量: 10 0大卡 醣類: 月 0.0 g 放 脂肪: 10 0.0 g 假 蛋白質: 0.0 g 日 星 期 五 餐數 532 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

2025/10/7 14:19

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。