## 0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 114學年度第1學期第10週素食菜單

材料用量

121 171	/11 生											J+		
日	主	王采		副菜香菇滷油腐		副菜脆炒豆薯絲		副菜炒履歷青江菜		湯 菜頭素丸湯		水田	켷	養分析
期	食											果	山旦	• 1071 h
11	地瓜					豆薯(切絲)							熱量	
月		非基改素豆腸 力.層塔(兩)		乾香菇(兩)				薑絲(一週用量)(0.6K/包)					醣類	
3		, o, L L (114)	1 兩	四角油腐丁(榮洲)	0.8 公开		0.3 公斤	履歷青江菜(切實重)	0 公开	系凡士(村小)	0.2 公斤		脂肪	
日星		薑片(0.3K) 事业如丁	1包			木耳(切絲)	0.1 公斤						蛋白質	: 17.9 g
		素米血丁	<b>0.3</b> 公川											
期														
-														
餐數	ŀ	△ 吉凡☆A·V巨	*五.o. c // \	☑ □ ※五.00	八一名平	7 大光五.つ 2//	*************************************	 1.0份 水果	<b>米声.0.0/// &gt;</b>		廷 フ 絍.n	0//3		
25	7.											.0万	JI 日	
11	白米	梅干燒		滑嫩		白花		炒履歷		酸菜素			熱量	
月	が飯	熟桂竹筍(切)	1 公斤					履歷油菜(切實重)	() 公斤	素肚(切)			醣類	_
4		非基改四角油腐丁(榮洲)	0.3 公斤	蛋.	1 公斤	白精靈菇(QR)				酸菜絲	0.2 公斤		脂肪	
日		梅乾菜(切)	0.1 公斤			紅蘿蔔(切片)	0.3 公斤						蛋白質	: 14.4 g
星														
期								1						
=														
餐數		* 400 40 000	territ a a f. t	SI H VIZ	/.1 <del></del>	* 1 Marx - 10	t which while the tree		der a stat N	I HI . sha ma ba		a f.1		
25									1.3份 水果類:0.0份 >					
11	烏	日式炒		厚蛋大		冰心.		炒高		冬瓜			熱量	
月		香菇絲(兩)	1兩		_	冰心地瓜(QR條)		高麗菜(切實重)	1 公斤				醣類	
5	麵	杏鮑菇(頭)(QR)		高麗菜(切實重)	0.5 公斤	冰心地瓜(QR條)備品	4 條			薑片(0.3K)	1包		脂肪	9.4 g
日		紅蘿蔔(切絲)	0.3 公斤	玉米粒(QR-K)	0.3 公斤								蛋白質	: 11.6 g
星		非基改豆皮(K)	0.3 公斤											
期		彩色椒(切絲)QR	0.2 公斤											
Ξ		木耳(切絲)	0.1 公斤											
餐數														
25	İ	全穀雜糧	類:1.6份	乳品類:0.0	份 豆魚蛋	肉類:1.5份	} 蔬菜類:	1.5份 水果	類:0.0份 浏	由脂與堅果	:種子類:0	.0份		
11	白	香酥素	魚排	炸醬炒	五丁	時蔬炒	春雨	炒履歷:	蚵白菜	玉米蛋	花湯		熱量	551大卡
月		素魚排(非基改)						履歷蚵白菜(切實重)		玉米粒(QR-K)			醣類	
6	飯	素魚排(非基改)備品		非基改素肉燥(180g)		冬粉(K)		薑絲(0.6K/包)	0 包	蛋.	0.3 公斤		脂肪	_
Ħ		蕃薯粉(K)		小小豆干丁(榮洲)		紅蘿蔔(切絲)	0.3 公斤						蛋白質	_
星		/		三色豆		非基改豆皮(K)	0.3 公斤							₽1.0 S
期						木耳(切絲)	0.1 公斤							
四四						. 1(23,000)		1						
餐數														
25		全穀雜糧	類:2.8份	乳品類:0.0	份 豆魚蛋	肉類:3.0作	蔬菜類:	0.7份 水果	類:0.0份 >	由脂與堅果	種子類:0	.0份		
11	五	紅燒豆		拌三		塔香;		炒有機		味噌油		1/4	熱量	: 224大卡
月			1.2 公斤			九層塔(兩)		有機青江菜(尚盆-切實重)		味噌(140g/包)	2包		醣類	
7		薑片(0.3K)	1.2 包		0.5 公斤		1 公斤		01	海帶牙(乾)(兩)(廠牌/日期)	1 兩		脂肪	_
H		芋頭(切中丁)		豆干絲(非基改)	0.5 公斤	<u> </u>	/-				- rrj		蛋白質	
星		紅蘿蔔(切中丁)	0.3 公斤		0.5 4/1								五口貝	19.4 g
期			U.2 AII											
五														
								1					l	
#2 m/														
餐數 25		<b>全勢強</b> 糧	插·0 3份	到品類:00	俗 百角犀	[内插·2 54	· 赫兹赫·	 0.8份 水果	插:0.0公字	<b>山脂筋</b> 臤甲	.禾子紙・೧	04分		

豬肉來源:台灣(豬肉可食部位原料原產地皆為台灣)

2025/10/31 20:42

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,對菜單上遊食材過敏者請注意。