0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 114學年度第1學期第10週午餐菜單

材料用量

日本 11 11 12 13 14 15 15 16 16 16 16 16 16	43 41	//1 또											07		
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1		王 采		副菜		副菜		副菜		湯			營養	分析
3 日本			- 1- 64		姜 技业 1		吃 奶云苗 44		小屋屋もとせ		せまし見り		木	41. 旦。	0.40 1 5
3		-													
新典報報の															_
20	3				乾香菇	0.5 公斤	溫體肉絲(井野)(臺灣)	-	碎蒜(0.6K/包)	1包	大骨(CAS)	2 公斤		脂肪:	23.7 g
20		4k	杏鮑菇(頭)(QR)	6 公斤			紅蘿蔔(切絲)	4 公斤						蛋白質:	29.4 g
全製作権類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋内類:2.4份 蔬菜類:1.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份 熱量: 646大年	星)	薑片(0.6K)	1包			木耳(切絲)	1 公斤							
一	期		九層塔	0.5 公斤											
	_														
1	1				到品類:0.0份 百角星						 山脂朗臤里頹子粞·1		5份		
	-	4											.5 [/]	4 旦·	C4C 1 F
機能等句の															
1															_
基本	4	以	熟桂竹筍(切)	14 公斤	坡場紙	25 張	白精靈菇(QR)	10 公斤	碎蒜(0.6K/包)	l 包	酸菜絲	6 公斤		脂肪:	23. 2 g
海 冷凍態花 0.5 公斤 全穀稚糧類(4.5份) 乳品類(0.0份) 豆魚蛋肉類(2.9份) 蔬菜類(2.0份) 水果類(0.0份) 油脂與堅果種子類(1.5份) 株 日 式 炒 株 大 大 大 大 大 大 大 大 大	日		梅乾菜(切)	2 公斤	油蔥酥(大)600g	1包	紅蘿蔔(切片)	4 公斤			大骨(CAS)	2 公斤		蛋白質:	32.0 g
三	星		蒜仁(0.6K/包)	1包							韭菜	1 公斤			
三	期		冷凍蔥花	0.5 公斤											
全製雑種類:4.5分 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.9份 蔬菜類:2.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份 1 日式炒島龍 厚蛋大阪境 水心地瓜 炒高麗菜 冬瓜排骨湯 熱量: 389大青 海鹿崎崎(25) 25 公斤 近畿領(切鈴) 5 公斤 本理(取切里魚) 9 公斤 北草(0.0K/包) 1 包 香菇倫 0.5 公斤 年春秋自 大草(0.0K/包) 1 包 香菇角魚 大草(0.0K/包) 1 包 香菇粉自魚 大草(0.0K/包) 1 包 香酢肉魚 大草(0.0K/包) 1 包 香酢肉魚 大草(0.0K/包) 1 包 香糖肉魚 大草(0.0K/包) 1 包 香菇粉(K) 4 公斤 新薯粉(K) 4 公斤 本藤(0.0K/包) 1 包 新華粉(K) 4 公斤 本藤(0.0K/包) 1 包 本藤(0.0K/包) 1 包 新藤 1 ○公斤 大草(0.0K/包) 1 包 本春(0.0K/包) 1 包 五春(0.0K/包) 1 包 五春(0.0K/D) 1 包 五春(0.0K/D)			(0)(00.110												
全穀稚糧類:4.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.9份 蔬菜類:2.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份 熱量: 389人を															
11	1		□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□							插 乙粞·1	54分				
月 複数 対象(の)		6											.5 []]	41.日・	200
5				•			•								
10							冰心地瓜(TAP)(包約55條)	10 包	高麗菜(切實重)	21 公斤					49.2 g
Y	5	愛	洋蔥(切絲)	9 公斤	高麗菜(切實重)	9 公斤					小排骨(肉)井野	6 公斤		脂肪:	10.3 g
Y	日	751	紅蘿蔔(切絲)	5 公斤	玉米粒(QR-K)	6 公斤					薑片(0.3K)	1包		蛋白質:	24.7 g
期	星	()	木耳(切絲)	1 公斤	柴魚片(大-600g)	1 包									_
三 香菇絲 0.5 公斤 全穀稚糧類:3.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.5份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份 11 台 香酥肉魚 炸醬炒五丁 時료炒春雨 炒履歷蚵白菜 五米查花湯 内魚(CAS) 532 尾 洋笠(切小丁) 20 公斤 超過時時時期 35 公斤 五米粒(QR-K) 20 公斤 イ 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大			蒜仁(0.6K/包)	1 句											
全製雑糧類:3.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.5份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份 熱量: 803大卡															
全穀雑糧類:3.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.5份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份 11			自为自然不	U.J AJI											
11 日 日 香酥肉魚 炸醬炒五丁 時蔬炒春雨 炒履歴蚵白菜 玉米蛋花湯			△ 吉凡☆A・V目 ÷	哲.2 7/八	図 口流 0.00	八一名正	プロ ※百.つ まり、	, 寸左寸去米石.	1 2// 小田岩	狂.の ひがき	4 112 613 617 FT :	任了紙.0	0//5		
対													.0万	1. 17	
大型															803大卡
The angle of the state of	月		肉魚(CAS)	532 尾	洋芋(切小丁)	20 公斤	黃豆芽	20 公斤	履歷蚵白菜(切實重)			20 公斤		醣類:	108.9 g
基期四 全穀雜糧類:6.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份 11 五月教育(內排骨(內))	6	钗	肉魚(CAS)備品	15 尾	小小豆干丁(榮洲)	13 公斤	温體肉絲(井野)(臺灣)	6 公斤	薑絲(0.6K/包)	1包	蛋.	10 公斤		脂肪:	23.3 g
星期四日 本數維糧類:6.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份 11 五月教育(3) 上海 (4) 土海 (4) 土海 (4) 土海 (4) 土海 (4) 土海 (4) 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.6份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份	日		蕃薯粉(K)	4 公斤	三色豆(CAS-1k/包)	6 公斤	紅蘿蔔(切絲)	4 公斤						蛋白質:	38.6 g
期四 本取雜糧類:6.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份 11 五月教育					溫體絞肉(粗瘦)井野	6 公斤	冬粉(3K)	3 包							
空 全穀雑糧類:6.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份 本境排骨 井三絲 塔香炒蛋 炒有機青江菜 味噌海芽湯 株・															
養數 全穀雜糧類:6.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份 11 五月教							.1(27,000)	2 =/1							
532 全穀雜糧類:6.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份 11 五 紅燒排骨 拌三絲 炒有機青江菜 味噌海芽湯 2 製土 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大															
工程 紅燒排骨 拌三絲 塔香炒蛋 炒有機青江菜 味噌海芽湯 製	1		△吉凡☆在业目:	絔.6 0 //へ	☆ □ ※3.0 0.4	公司名平		. 共古班.	1 245 ポロギ	街・0 0// こ	h 作 紹 哲 田 :	秳乙紙.1	5//		
報題	\vdash												.3万	11 12 .	
水 園 園 屋 園 園 園 園 園 園 園 園 園 園 園 園 園 園 園 園															
飯 洋蔥(切中丁) 6 公斤	月	叙业												醣類:	77.1 g
10 公斤 11 11 11 11 11 11 11	7	不	小排骨(肉)井野	12 公斤	海帶絲	10 公斤	九層塔	0.5 公斤	碎蒜(0.6K/包)	1包	海帶芽(乾)	0.5 公斤		脂肪:	21.5 g
A	日	()	洋蔥(切中丁)	6 公斤	豆干絲(非基改)	10 公斤								蛋白質:	29.5 g
期 蒜仁(0.6K/包) 1 包 冷凍蔥花 0.5 公斤 餐敷 全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.6份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份		4k	紅蘿蔔(切中丁)	4 公斤											
五)													
532 全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.6份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份			マ水恩化	U.J ZIT											
			人生は分配が日本	と云 4 4 /パ	図口作して	// <i>一方</i> 元	ナー 半五 へ とい			年ののパン	A III CET ETT ETT	4千 フ 北二 ・	= 1/1 ¹		
	532							疏采類:	1.3份 水果乳	與:U.U份 》	出脂與堅果				

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

2025/10/31 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,對菜單上述食材過敏者請注意。