

0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 114學年度第1學期第13週午餐菜單

材料用量

日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析	
11 月 24 日 星 期 一 餐數 532	白 米 飯	打拋豬	南瓜香菇炒毛豆	洋蔥炒蛋	炒履歷油菜	白菜針絲湯		熱量：	697大卡
		溫體絞肉(井野)(臺灣) 小小豆干丁(榮洲)	35 公斤 12 公斤	南瓜(切小丁) 毛豆仁(冷凍)	15 公斤 6 公斤	蛋. 洋蔥(切絲)	30 公斤 15 公斤	覆歷油菜(切實重) 碎蒜(0.6K/包)	35 公斤 1 包
		洋蔥(切小丁) 蕃茄丁罐頭(2.5K罐)	7 公斤 2 罐	濕香菇(QR) 三色豆(CAS-1k/包)	5 公斤 3 公斤			大白菜(切實重) 金針菇(QR)	12 公斤 5 公斤
		蒜仁(0.6K/包)	1 包					溫體肉絲(井野)(臺灣)	3 公斤
		蔥(0.5K/把)	1 把					木耳(切絲)	2 公斤
		九層塔	0.5 公斤						
		全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.8份 蔬菜類:1.7份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.8份							
11 月 25 日 星 期 二 餐數 532	紫 米 飯 (4K)	宮保雞丁	柴香豆腐燒	什錦貓耳朵	炒履歷青江菜	榨菜肉絲湯		熱量：	734大卡
		上雞胸丁(CAS)	35 公斤	豆腐乾(4.5K)(非基因 小小豆干丁(榮洲)	10 板	彩色麵疙瘩	16 公斤	覆歷青江菜(切實重) 碎蒜(0.6K/包)	35 公斤
		溫體絞肉(井野)(臺灣)		6 公斤		高麗菜(切實重)	16 公斤	榨菜絲-不辣	10 公斤
		去皮油花生(K)	3 公斤	柴魚片大(600g)	1 包	溫體肉絲(井野)(臺灣)	5 公斤	溫體肉絲(井野)(臺灣)	4 公斤
		紅蘿蔔(切小丁)	3 公斤	蔥(0.5K/把)	1 把	洋蔥(切絲)	3 公斤		
		蒜仁(0.6K/包)	1 包			紅蘿蔔(切絲)	3 公斤		
		蔥(0.5K/把)	1 把			木耳(切絲)	0.5 公斤		
		全穀雜糧類:5.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.3份 蔬菜類:1.4份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:4.6份							
11 月 26 日 星 期 三 餐數 532	白 米 飯	揚州炒飯	滷翅小腿(*1)	滑嫩蒸水蛋	炒高麗菜	海芽魚干湯		熱量：	656大卡
		溫體絞肉(井野)(臺灣)	16 公斤	翅小腿(QR)	532 支	蛋.	30 公斤	高麗菜(切實重)	20 公斤
		玉米粒(QR-K)	11 公斤	翅小腿(QR)備品	15 支	玻璃紙	25 張	大骨(CAS)	6 公斤
		碎培根(津谷)CAS	6 公斤	滷包(30g-小包)	5 包	蔥(0.5K/把)	1 把	小魚干	0.5 公斤
		三色豆(CAS-1k/包)	3 公斤					海帶芽(乾)(廠牌/日期)	0.5 公斤
		油蔥酥(大)600g	1 包						
		蒜仁(0.6K/包)	1 包						
		蔥(0.5K/把)	1 把						
		全穀雜糧類:5.1份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.8份 蔬菜類:0.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份							
11 月 27 日 星 期 四 餐數 532	白 米 飯	醬爆鮮魚丁	炸鍋貼	客家小炒	炒履歷蚵白菜	紫菜蛋花湯		熱量：	677大卡
		鯧魚丁(QR)(K)	50 公斤	炸鍋貼(CAS-100g/包)	6 包	豆干片(榮洲)	22 公斤	覆歷蚵白菜(切實重)	35 公斤
		洋蔥(切絲)	10 公斤			溫體肉絲(井野)(臺灣)	5 公斤	薑絲(0.6K/包)	1 包
		蒜仁(0.6K/包)	1 包			西芹菜	5 公斤	紫菜	0.5 公斤
		蔥(0.5K/把)	1 把			紅蘿蔔(切絲)	3 公斤		
		薑絲(0.6K/包)	1 包			乾鯪魚	0.5 公斤		
		全穀雜糧類:4.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.6份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.8份							
11 月 28 日 星 期 五 餐數 532	燕 麥 飯 (4K)	蒜香奶油豬	螞蟻上樹	菜脯蛋	炒有機荷葉白菜	蒜頭雞湯		熱量：	730大卡
		溫體肉丁(井野)(臺灣)	35 公斤	冬粉(0.6K-包)	15 包	蛋.	30 公斤	有機荷葉白芷(同級-韌)(切實重)	35 公斤
		洋芋(切中丁)	16 公斤	高麗菜(切實重)	15 公斤	碎脯(細)	11 公斤	碎蒜(0.6K/包)	1 包
		洋蔥(切中丁)	6 公斤	溫體絞肉(井野)(臺灣)	3 公斤			冬瓜(切中丁)	18 公斤
		紅蘿蔔(切中丁)	3 公斤	紅蘿蔔(切絲)	3 公斤			上雞胸丁(QR)	5 公斤
		奶油條安佳(454g)	1 條	木耳(切絲)	2 公斤			濕香菇(小朵)(QR)	3 公斤
		碎蒜(0.6K/包)	1 包					蒜仁(0.6K/包)	1 包
		蔥(0.5K/把)	1 把					全穀雜糧類:5.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.3份 蔬菜類:1.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.8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

2025/11/24 15:26

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。