

0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 114學年度第1學期第14週午餐菜單

9車

材料用量

日期	主食	主菜		副菜		副菜		副菜		湯		水果	營養分析
		品名	份量	品名	份量	品名	份量	品名	份量	品名	份量		
12月1日星期一 餐數 532	薏仁飯(4K)	鐵板豬柳 溫體豬柳(井野)(臺灣) 洋蔥(切粗絲) 蒜仁(0.6K/包) 蔥(0.5K/把)	35 公斤 15 公斤 1 包 1 把	好絲成雙 海帶絲 白豆干絲(非基改) 紅蘿蔔(切絲) 木耳(切絲)	22 公斤 12 公斤 6 公斤 4 公斤	滑嫩蒸蛋 玻璃紙 油蔥酥(大)600g	28 公斤 25 張 1 包	炒高麗菜 高麗菜(切實重) 紅蘿蔔(切絲) 碎蒜(0.6K/包) 蝦米	35 公斤 6 公斤 1 包 0.5 公斤	菜頭大骨湯 菜頭(切中丁) 大骨(CAS)	15 公斤 2 公斤		熱量： 581大卡 醣類： 79.5 g 脂肪： 14.1 g 蛋白質： 33.9 g
全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.6份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.8份													
12月2日星期二 餐數 532	白米飯	鹹水雞 上雞胸丁(CAS) 脆筒片 冷凍綠花椰菜(CAS) 洋蔥(切大丁) 彩色椒(QR) 蒜仁(0.6K/包) 蔥(0.5K/把)	35 公斤 13 公斤 10 公斤 6 公斤 4 公斤 1 包 1 把	拌毛豆莢 毛豆莢冷凍(CAS) 黑胡椒粒(大)600g 八角(K)	28 公斤 1 盒 12.8 公斤 0.5 公斤	肉香芽菜 豆芽菜 溫體肉絲(井野)(臺灣) 紅蘿蔔(切絲) 韭菜(切段)	25.6 公斤 35 公斤 6.4 公斤 2.2 公斤	炒履歷蚵白菜 履歷蚵白菜(切實重) 薑絲(0.6K/包)	35 公斤 1 包	飛燕泰奶 燕麥 紅茶包小 二砂台糖(1K/包) 煉乳(大-1400g)	15 公斤 15 包 8 包 2 罐		熱量： 807大卡 醣類： 119.5 g 脂肪： 19.1 g 蛋白質： 39.5 g
全穀雜糧類:5.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.6份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.8份													
12月3日星期三 餐數 532	白油麵(7.5K)	師傅鐵板麵 溫體肉絲(井野)(臺灣) 玉米粒(QR-K) 蒜仁(0.6K/包) 蔥(0.5K/把) 蘑菇醬(大-3K)	20 公斤 9 公斤 1 包 1 把 1 罐	蔥肉餡餅(*1) 熱壓肉餡餅(CAS-40G)粒 熱壓肉餡餅(CAS-40G)粒 海帶芽(乾)(廠牌/日期)	532 粒 15 粒 0.5 公斤	海芽炒蛋 蛋 海帶芽(乾)(廠牌/日期)	28 公斤 0.5 公斤	豆芽三絲 豆芽菜 洋蔥(切絲) 紅蘿蔔(切絲)	25 公斤 15 公斤 7 公斤	和風海芽湯 味噌(K) 海帶芽(乾)(廠牌/日期)	6 公斤 0.5 公斤		熱量： 641大卡 醣類： 79.9 g 脂肪： 23.8 g 蛋白質： 27.6 g
全穀雜糧類:3.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.6份 蔬菜類:0.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.3份													
12月4日星期四 餐數 532	蕎麥飯(2K)	香酥魚片 水煮魚片(7-8)(QR-pe) 水煮魚片(7-8)(QR-pe)	532 片 15 片	肉末豆腐 溫體肉絲(井野)(臺灣) 豆腐茶(約4.5K)非基因	11 公斤 10 板	田園玉蜀黍 玉米粒(QR-K)	22 公斤	炒履歷油菜 履歷油菜(切實重)	35 公斤	結頭大骨湯 結頭菜(切中丁)	15 公斤 5 公斤		熱量： 707大卡 醣類： 87.5 g 脂肪： 21.5 g 蛋白質： 36.3 g
全穀雜糧類:5.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份													
12月5日星期五 餐數 532	白米飯	香蔥燒肉 溫體肉片(井野)(臺灣) 洋蔥(切大丁) 紅蘿蔔(切中丁) 蒜仁(0.6K/包) 蔥(0.5K/把) 薑片(0.6K)	35 公斤 15 公斤 7 公斤 1 包 1 把 1 包	冬瓜燴鮭魚 冬瓜(切大丁) 生鮮鮭魚罐(CAS) 紅蘿蔔(切中丁)	25 公斤 13 公斤 7 公斤	三色炒蛋 蛋 紅蘿蔔(切絲) 木耳(切絲) 韭菜	28 公斤 6 公斤 4 公斤 2 公斤	炒有機皺葉白菜 有機皺葉白菜(切中丁)	35 公斤 8 公斤 1 包	四神排骨湯 小排骨(肉)井野 小薏仁 四神包(小包60g)	15 公斤 7 公斤 5 包 薑片(0.6K)		熱量： 750大卡 醣類： 89.9 g 脂肪： 27.0 g 蛋白質： 34.7 g
全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.4份 蔬菜類:2.1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

2025/11/28 14:57

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。