

# 0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 114學年度第1學期第16週菜單

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				
		花生滷肉	芹香干片	芋香五福	炒高麗菜	酸辣湯						
星期一 餐數 532	地瓜飯(5K)	溫體肉丁(井野)(臺灣) 冬瓜(切中丁) 紅蘿蔔(切中丁) 熟花生 蒜仁(0.6K/包) 蔥(0.5K/把) 薑片(0.6K)	35 公斤 11 公斤 5 公斤 3 公斤 1 包 1 把 1 包	豆干片(榮洲) 西芹菜 紅蘿蔔(切片) 木耳(切絲)	22 公斤 16 公斤 5 公斤 3 公斤	玉米粒(QR-K) 芋頭(切小丁) 毛豆仁(冷凍) 溫體紋肉(井野)(臺灣)	16 公斤 11 公斤 9 公斤 7 公斤	高麗菜(切實重) 紅蘿蔔(切絲) 碎蒜(0.6K/包) 蝦米 紅蘿蔔(切小丁)	35 公斤 4 公斤 1 包 0.5 公斤 5 公斤	豬血 脆筍絲 蛋. 紅蘿蔔(切絲) 木耳(切絲) 香菜(150g/把)	8 公斤 7 公斤 5 公斤 3 盒 3 公斤 2 公斤 1 把	熱量 : 760大卡 醣類 : 87.1 g 脂肪 : 27.3 g 蛋白質 : 41.1 g
		全穀雜糧類:5.1份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.1份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.8份										
		中華炒麵	無骨香雞排	水晶肉圓	炒履歷菠菜	海芽蛋花湯	熱量 : 190大卡 醣類 : 19.0 g 脂肪 : 10.3 g 蛋白質 : 6.0 g					
		豆芽菜 溫體肉絲(井野)(臺灣)	3.5 公斤 3 公斤	水晶肉圓(50G) 水晶肉圓(50G)備品	96 片 15 片	履歷菠菜(切實重) 碎蒜(0.3K/包)	7 公斤 1 包	蛋. 海芽蛋(20g)(備註:日曆) 薑絲(0.6K/包)	2 公斤 1 兩 0.5 包			
		洋蔥(切絲) 油蔥酥(小~300g)	2 公斤 1 包									
		紅蘿蔔(切絲) 冬蝦	1 公斤 0.1 公斤									
		香菇絲	0.1 公斤									
		全穀雜糧類:0.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:0.8份 蔬菜類:0.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.1份										
		奶油洋菇燉飯	海鮮拌青花	滷蛋	炒履歷蚵白菜	冬瓜大骨湯	熱量 : 652大卡 醣類 : 81.4 g 脂肪 : 23.0 g 蛋白質 : 29.7 g					
		溫體肉絲(井野)(臺灣) 洋蔥(切粗絲) 鮮奶油(1L-植) 安佳無鹽奶油(454g)	20 公斤 11 公斤 3 罐 1 條	冷凍綠花椰菜(CAS) 鮮生鮮魷魚圈(CAS) 白精靈菇(QR) 紅蘿蔔(切片)	32 公斤 13 公斤 10 公斤 5 公斤	滷雞蛋(國產:台灣) 溫雞蛋(國產:台灣)(備品) 滷包小鴨切30g(小包)	532 個 15 個 5 包	履歷蚵白菜(切實重) 薑絲(0.6K/包)	35 公斤 1 包	冬瓜(切中丁) 大骨(CAS)	15 公斤 5 公斤	
		義大利香料(120g) 1瓶,蔥(0.5K/把) 1把										
		全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.5份 蔬菜類:2.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份										
星期三 餐數 532	白米飯	海苔飯	香酥旗魚排	田園咖哩	東北白菜鍋	炒履歷油菜	玉米蛋花湯	熱量 : 705大卡 醣類 : 92.5 g 脂肪 : 22.0 g 蛋白質 : 34.0 g				
		旗魚排(QR)(安)	532 片	洋芋(切中丁)	25 公斤	大白菜(切片)	25 公斤	履歷油菜(切實重)	35 公斤	玉米粒(QR-K)	12 公斤	
		旗魚排(QR)(安)備品	15 片	溫體肉丁(小)(井野)	15 公斤	溫體肉片(井野)(臺灣)	12 公斤	碎蒜(0.6K/包)	1 包	蛋.	6 公斤	
				洋蔥(切大丁)	10 公斤	冬粉(0.6K)	8 包					
				紅蘿蔔(切中丁)	5 公斤	金針菇(QR)	8 公斤					
				咖哩粉(大)600g	2 盒	紅蘿蔔(切片)	4 公斤					
						非基改豆皮卷(K)	0.5 公斤					
		全穀雜糧類:5.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.9份 蔬菜類:1.6份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.5份										
		無錫排骨	乾鍋香片	嫩炒歐姆蛋	炒有機小松菜	冬至福氣湯圓	熱量 : 815大卡 醣類 : 111.7 g 脂肪 : 24.9 g 蛋白質 : 35.3 g					
		溫體肉丁(井野)(臺灣)	20 公斤	高麗菜(切實重)	22 公斤	蛋	28 公斤	有機小松菜(尚此-都)(切)	35 公斤	小湯圓(桂)(1斤)	15 盒	
		小排骨(肉)井野	16 公斤	豆干片(榮洲)	15 公斤	南瓜(切絲)	13 公斤	碎蒜(0.6K/包)	1 包	二砂台糖(1K/包)	11 包	
		洋蔥(切大丁)	13 公斤	洋蔥(切大丁)	8 公斤					紅豆(國產TAP)	6 公斤	
		紅蘿蔔(切中丁)	6 公斤	溫體紋肉(井野)(臺灣)	6 公斤							
		蒜仁(0.6K/包)	1 包	紅蘿蔔(切片)	3 公斤							
		蔥(0.5K/把)	1 把									
		全穀雜糧類:5.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.3份 蔬菜類:1.6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

2025/12/12 14:00

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。