

0024 彰化縣福興鄉管嶼國小 114學年度第1學期第17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	
12 月 22 日 星 期 一 餐 數 532	地 瓜 飯 (5K)	麻油肉片 溫體肉片(井野)(臺灣) 杏鮑菇(頭)(QR) 蒜仁(0.6K/包) 蔥(0.5K/把) 薑片(0.6K) 胡麻油(庫存)	海帶片(*1) 海帶片(pc) 海帶片(pc-備品) 瀨包(30g-小包)	洋蔥炒蛋 蛋. 洋蔥(切絲) 5包	炒履歷蚵白菜 履歷蚵白菜(切實重) 薑絲(0.6K/包)	冬菜冬粉湯 溫體肉絲(細)(井野) 冬粉(3K) 冬菜(K)			熱量 : 661大卡 醣類 : 83.4 g 脂肪 : 20.8 g 蛋白質 : 33.2 g
12 月 23 日 星 期 二 餐 數 532	白 米 飯	剥皮辣椒雞 骨腿丁(CAS) 冬瓜(切中丁) 剥皮辣椒(390g) 蒜仁(0.6K/包) 蔥(0.5K/把) 薑片(0.6K)	麥克雞塊(*2) 麥克雞塊(CAS)(K) 豆芽菜 黑豆包切絲(榮洲)	香炒豆包絲 30公斤 25公斤 13公斤	炒履歷青江菜 履歷青江菜(切實重) 碎蒜(0.6K/包)	結頭大骨湯 結頭菜(切中丁) 大骨(CAS)		熱量 : 627大卡 醣類 : 84.7 g 脂肪 : 15.8 g 蛋白質 : 38.0 g	
12 月 24 日 星 期 三 餐 數 532	白 油 麵 (75K)	茄汁肉醬 溫體絞肉(井野)(臺灣) 玉米粒(QR-K) 洋蔥(切小丁) 三色豆(CAS-1K/包) 蒜仁(0.6K/包) 蔥(0.5K/把) 蕃茄醬(庫存)	蒸水餃(*2) 熱水餃(奇美CAS(190g/包))	銀絲卷 銀絲卷(小)奇美備品	玉米三色 三色豆(CAS-1K/包) 洋蔥(切小丁) 玉米粒(QR-K)	玉米濃湯 玉米粒(QR-K) 蛋. 洋蔥(切小丁) 玉米濃湯粉小磨坊(1kg) 紅蘿蔔(切小丁)		熱量 : 700大卡 醣類 : 97.1 g 脂肪 : 22.8 g 蛋白質 : 27.2 g	
12 月 25 日 星 期 四 餐 數 532	X 行 憲 紀 念 日 放 假							熱量 : 0大卡 醣類 : 0.0 g 脂肪 : 0.0 g 蛋白質 : 0.0 g	
12 月 26 日 星 期 五 餐 數 532	紫 米 飯 (5K)	薑汁肉絲 豆芽菜 薑汁(500cc) 蒜仁(0.6K/包) 蔥(0.5K/把) 薑泥(0.6Kg/包)	佛跳牆 高麗菜(切實重) 小排骨(肉)井野 芋頭(切中丁) 紅蘿蔔(切中丁) 木耳(切絲)	台式蔥花蛋 蛋 蔥(0.5K/把) 2公斤 1公斤	炒有機黑葉白菜 有機黑葉白菜(粗-頭莖)(切) 碎蒜(0.6K/包)	海結營養湯 海帶結 大骨(CAS) 紅蘿蔔(切中丁) 薑片(0.6K)		熱量 : 662大卡 醣類 : 82.4 g 脂肪 : 21.2 g 蛋白質 : 33.3 g	

全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:1.4份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.8份

承富實業股份有限公司 電話:04-8831965 傳真:04-8832612

2025/12/19 14:20

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。