

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

材料用量

9車

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	地瓜飯(5K)	麻油肉片 溫體肉片(井野)(臺灣) 35 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 15 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把 薑片(0.6K) 1 包 胡麻油(庫存) 0.1 庫存	海帶片(*1) 海帶片(pc) 532 片 海帶片(pc-備品) 15 片 滿包(30g-小包) 5 包	洋蔥炒蛋 蛋. 28 公斤 洋蔥(切絲) 12 公斤	炒履歷蚵白菜 履歷蚵白菜(切實重) 35 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	冬菜冬粉湯 溫體肉絲(頭)(井野) 12 公斤 冬粉(3K) 2 包 冬菜(K) 0.5 公斤		熱量： 661大卡 醣類： 83.4 g 脂肪： 20.8 g 蛋白質： 33.2 g
餐數532		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						
12月23日星期二	白米飯	剝皮辣椒雞 骨腿丁(CAS) 35 公斤 冬瓜(切中丁) 12 公斤 剝皮辣椒(390g) 5 罐 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把 薑片(0.6K) 1 包	麥克雞塊(*2) 麥克雞塊(CAS)(K) 30 公斤	香炒豆包絲 豆芽菜 25 公斤 濕豆包切絲(榮洲) 13 公斤 紅蘿蔔(切絲) 2 公斤	炒履歷青江菜 履歷青江菜(切實重) 35 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	結頭大骨湯 結頭菜(切中丁) 15 公斤 大骨(CAS) 5 公斤		熱量： 627大卡 醣類： 84.7 g 脂肪： 15.8 g 蛋白質： 38.0 g
餐數532		全穀雜糧類:4.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.7份 蔬菜類:1.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.8份						
12月24日星期三	白油麵(75K)	茄汁肉醬 溫體絞肉(井野)(臺灣) 26 公斤 玉米粒(QR-K) 13 公斤 洋蔥(切小丁) 10 公斤 三色豆(CAS-1k/包) 5 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把 蕃茄醬(庫存) 0 庫存	蒸水餃(*2) 杏水餃(肉)(CAS)(90粒/包) 6 包	銀絲卷 銀絲卷(小)奇美 532 個 銀絲卷(小)奇美備品 15 個	玉米三色 三色豆(CAS-1k/包) 0.1 公斤 洋蔥(切小丁) 0.1 公斤 玉米粒(QR-K) 0.1 公斤	玉米濃湯 玉米粒(QR-K) 20 公斤 蛋. 13 公斤 洋蔥(切小丁) 10 公斤 玉米濃湯粉(小罐切)(K) 2 包 紅蘿蔔(切小丁) 2 公斤		熱量： 700大卡 醣類： 97.1 g 脂肪： 22.8 g 蛋白質： 27.2 g
餐數532		全穀雜糧類:4.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.1份 蔬菜類:0.6份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份						
12月25日星期四	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
餐數532		全穀雜糧類:0.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:0.0份 蔬菜類:0.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份						
12月26日星期五	紫米飯(5K)	薑汁肉絲 溫體肉絲(井野)(臺灣) 35 公斤 豆芽菜 13 公斤 薑汁(500cc) 4 罐 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把 薑泥(0.6Kg/包) 1 包	佛跳牆 高麗菜(切實重) 25 公斤 小排骨(肉)井野 13 公斤 芋頭(切中丁) 10 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 2 公斤 木耳(切絲) 1 公斤	台式蔥花蛋 蛋 30 公斤 蔥(0.5K/把) 1 把	炒有機黑葉白菜 有機黑葉白菜(影-向鼓)(切) 35 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	海結營養湯 海帶結 13 公斤 大骨(CAS) 6 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 2 公斤 薑片(0.6K) 1 包		熱量： 662大卡 醣類： 82.4 g 脂肪： 21.2 g 蛋白質： 33.3 g
餐數532		全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.1份 蔬菜類:1.7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

2025/12/19 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。