

A210 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 110學年度第二學期第1週食譜設計

材料用量

日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
月							
日							
月							
日							
月							
日							
月							
日							
2月11日 星期五	白米飯	義式鄉野雞排(\$8) 雞排(TS5-CAS) 950份 洋蔥粗絲 18Kg 香辣胡椒粉(小磨坊) 1盒 義大利香料(250g) 1包 蒜泥 1Kg	螞蟻上樹 甘藍粗絲 46Kg 豬絞肉(絞肉-香里CAS) 9Kg 胡蘿蔔絲 5Kg 木耳絲 3Kg 冬粉3K 2包 豆瓣醬2.8K 2桶	玉筍西蘭花 青花菜冷凍(CAS) 70Kg 胡蘿蔔片 5Kg 新鮮玉米筍片 3Kg 大蒜(蒜末) 0.6Kg	金針排骨湯 豬上肩肉(小排骨-香里CAS) 9Kg 白精靈菇對切 6Kg 金針菇 6Kg 青蔥珠 0.5Kg 乾金針 0.4Kg		醣類(g) 92.5 脂肪(g) 19.4 蛋白質(g) 29.1 熱量(大卡) 661
餐數	929						

豐成食品工廠 電話：04-8613339 傳真：04-8613336

※本菜單豬肉採用國產鮮豬肉

午餐秘書：

人員 劉芳榕

校長：

虎尾國民小學 張美琳 校長

設計

教師兼 總務主任 丁哲民