

A16 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 111學年度第1學期第20週素食午餐食譜設計

材料用量

日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
1月9日 星期一	白米飯	杏鮑菇燻素羊肉羹(補貼6)	偽東山鴨頭	炒菠菜	牛蒡排骨湯	蓮霧	醣類： 98.9 g 脂肪： 24.8 g 蛋白質： 22.1 g 熱量： 698大卡
		素羊肉羹 1.5Kg	八角粒(兩) 1兩	菠菜切段 2Kg	紅棗(兩) 1兩		
		杏鮑菇中丁 1Kg	芋頭籤(1K/包) 1包	枸杞(兩) 1兩	素排骨 0.5Kg		
		紅蘿蔔中丁 0.3Kg	豆干切角 1Kg	木耳絲 0.1Kg	牛蒡片 0.3Kg		
		毛豆仁 0.1Kg	素米血(450g) 1包	美白菇 0.1Kg	秀珍菇 0.2Kg		
薑片 0.1Kg		薑絲 0.1Kg	雪蓮子 0.1Kg				
餐數	29						
1月10日 星期二	十穀米飯	新疆素肉排	洋芋烘蛋	炒豆皮高麗菜	菌菇蛋花湯		醣類： 80.0 g 脂肪： 32.0 g 蛋白質： 32.0 g 熱量： 729大卡
		素肉排 32片	蛋(10粒/盒/約0.6k) 3盒	高麗菜切片 2Kg	芹菜珠(兩) 1兩		
		青椒片 0.5Kg	玉米粒 0.2Kg	豆皮(條) 1條	蛋(10粒/盒/約0.6k) 1盒		
		馬鈴薯中丁 0.5Kg	青豆仁 0.2Kg	生鮮木耳絲 0.1Kg	杏鮑菇絲 0.2Kg		
		蕃茄切片 0.5Kg	紅甜椒小丁 0.2Kg	紅蘿蔔絲 0.1Kg	金針菇 0.2Kg		
素火腿絲 0.3Kg	馬鈴薯小丁 0.2Kg		生香菇絲 0.1Kg				
薑片 0.1Kg			秀珍菇 0.1Kg				
餐數	29						
1月11日 星期三	白米飯	和風咖哩燴飯	香酥花枝圈(\$15)	鐵板銀芽	青木瓜排骨湯		醣類： 84.1 g 脂肪： 32.5 g 蛋白質： 30.5 g 熱量： 743大卡
		素咖哩塊(220g*穀盛) 1盒	素花枝圈 1.8Kg	豆芽菜 2Kg	芹菜珠(兩) 1兩		
		馬鈴薯中丁 1Kg	蜂蜜芥末醬 100g 1包	豆干片 0.3Kg	紅棗(兩) 1兩		
		杏鮑菇片 0.5Kg		芹菜段 0.2Kg	青木瓜中丁 0.8Kg		
		青花菜(冷)CAS 0.5Kg		紅蘿蔔絲 0.2Kg	素排骨 0.2Kg		
紅蘿蔔中丁 0.5Kg			秀珍菇 0.1Kg				
調理素雞丁 0.5Kg							
餐數	29						
1月12日 星期四	胚芽飯	紅燒獅子頭	麻婆豆腐	紅絲油菜	豆薯蛋花湯	千巧谷葡萄乾波羅麵包	醣類： 121.7 g 脂肪： 53.1 g 蛋白質： 35.6 g 熱量： 1109大卡
		素獅子頭(pc) 33個	豆腐(1K) 3Kg	油菜切 2Kg	芹菜珠(兩) 1兩		
		大白菜切 1Kg	紅蘿蔔小丁 0.2Kg	秀珍菇 0.1Kg	美白菇*包 1包		
		紅蘿蔔片 0.2Kg	素火腿丁 0.2Kg	紅甜椒絲 0.1Kg	蛋(10粒/盒/約0.6k) 1盒		
		玉米筍切 0.1Kg	素肉燥 0.2Kg	薑絲 0.1Kg	豆薯絲 0.6Kg		
生香菇片 0.1Kg	毛豆仁 0.1Kg		生香菇絲 0.1Kg				
杏鮑菇片 0.1Kg							
香菜 0.1Kg							
餐數	29						
1月13日 星期五	白米飯	海結花生(補貼2圓)	紅燒蒲瓜	炒有機青江	味噌豆腐湯	履歷豆奶(112年1月)	醣類： 73.8 g 脂肪： 38.3 g 蛋白質： 42.3 g 熱量： 784大卡
		烤麩*濕 1.2Kg	扁蒲切條 2Kg	有機青江菜切 2Kg	豆腐(1K) 1Kg		
		素肉排kg 1.2Kg	小小油腐丁 0.4Kg	木耳絲 0.1Kg	海帶芽(乾*兩) 1兩		
		紅蘿蔔中丁 0.5Kg	素羊肉(有蛋) 0.3Kg	紅甜椒絲 0.1Kg	味噌(KG) 0.3Kg		
		海帶結 0.3Kg	生香菇片 0.1Kg	美白菇 0.1Kg	小白菜切 0.2Kg		
熟花生 0.2Kg	紅蘿蔔片 0.1Kg	薑絲 0.1Kg	美白菇 0.1Kg				
薑絲 0.1Kg							
餐數	29						

佳隆農畜實業有限公司 電話：05-5863766 傳真：05-5875918

午餐執秘：

總務主任：

校長：

教師兼
午餐秘書 吳蕙如

教師兼代
總務主任 林春惠

虎尾國民小學
校長 洪孟真