

# J036 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 112學年度第2學期第1週午餐

菜單組成(單位:g)及材料用量

日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
2月16日星期五	五穀飯(五穀米5公斤)	左宗棠雞丁 雞(骨帶丁/農/CAS) 84 Kg 洋蔥(中丁) 14 Kg 青椒(中丁) 7 Kg 彩椒(中丁) 7 Kg 青蔥(段) 1 Kg 薑(切片) 1 Kg 辣椒 0.6 Kg	麻婆豆腐 豆腐(整-切小丁/非) 18 板 豬(絞肉/cas) 12 Kg 毛豆仁 5 Kg 青蔥(珠) 2 Kg 豆瓣醬(不辣-十全) 1 瓶	有機蔬菜 有機蔬菜切 75 Kg 香菇(生鮮切片) 3 Kg 蒜(切碎) 1 Kg	蔬菜湯 大白菜(切) 15 Kg 大骨剖半(CAS) 9 Kg 玉米(粒-CAS) 5 Kg 虱目魚丸(10g/轟QR) 3 Kg 紅蘿蔔(中丁) 3 Kg 鴻禧菇 3 Kg		醣類： 75.3 g 蛋白質： 27.3 g 脂肪： 27.2 g 熱量： 671大卡
2月17日星期六	白米飯	筍乾滷肉 豬肉(丁/CAS) 33 Kg 豬肉(丁/五花/溫) 33 Kg 筍乾(清洗裁切) 20 Kg 豆輪(濕) 12 Kg 青蔥 1 Kg 蔥油滷包(小專坊-六包) 1 包 蒜(切末/斤) 1 包 薑(切片/斤) 1 斤	結頭菜鮮炒 結頭菜(絲) 60 Kg 豬肉(絲/CAS) 12 Kg 杏鮑菇(切絲) 8 Kg 紅蘿蔔(絲) 8 Kg 香菜 0.3 Kg	炒高麗菜 高麗菜(片) 75 Kg 紅蘿蔔(絲) 3 Kg 蒜(切末/斤) 2 包	紫菜蛋花湯 大骨剖半(CAS) 3 Kg 紫菜(韓國-600g) 3 包 青蔥(珠) 2 Kg 吻仔魚 1 Kg 洗選蛋(240顆) 1 箱	小番茄	醣類： 76.1 g 蛋白質： 25.5 g 脂肪： 25.6 g 熱量： 651大卡

梅景食品股份有限公司 電話：05-5882573 傳真：05-5880580

午餐執秘：

總務主任：

校長：

教師兼午餐秘書 **吳蕙如**

教師兼總務主任 **張璟驊**

虎尾國民小學 **洪孟真** 校長