

A16 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 112學年度第2學期第3週午餐午餐食譜設計

材料用量

均使用國產豬肉、牛肉及其加工製品。

日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
3月1日星期五	有機白米飯	滷雞腿	麻佃什錦雜菜	炒秀菇小松	肉骨茶湯		醣類： 74.3 g 脂肪： 26.1 g 蛋白質： 36.5 g 熱量： 682大卡
餐數 1068		雞腿D6 1088支 滷包(小磨坊) 1袋 蒜末 1Kg 薑片 1Kg 青蔥段 1Kg 八角粒 0.6Kg	高麗菜切 42Kg 杏鮑菇片 15Kg 米血丁CAS 12Kg 角螺-非基改1.8K/袋 3袋 鳳梨碎(3K) 3桶 沙茶醬(3K) 1罐 蒜末 1Kg	小松菜切(有機) 83Kg 秀珍菇 2Kg 蒜末 1Kg	白蘿蔔中丁 33Kg 中排骨(帶肉)(思) 12Kg 肉骨茶包 10包 紅棗(1斤) 1包 香菜 0.6Kg		

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

製表日： 2024/2/20

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 校長 洪子真