

J036 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 112學年度第2學期第8週午餐食譜設計

材料用量

日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
4月1日 星期一	白米飯 (678+13)	豆干燒雞丁(扣餐)	蔬菜冬粉(扣餐)	炒青江菜	紫菜蛋花湯	橘子	醣類： 94.3 g 脂肪： 20.5 g 蛋白質： 18.9 g 熱量： 651大卡
		雞(腿丁/CAS) 54 Kg 大溪豆干(切9丁/非) 10 Kg 紅蘿蔔(中丁) 3 Kg 青蔥(段) 0.6 Kg 八角粒 0.2 Kg 花椒粒(kg) 0.2 Kg 蒜(切碎) 0.2 Kg 薑(切片) 0.2 Kg	高麗菜(絲) 15 Kg 洋蔥(絲) 10 Kg 冬粉 9 Kg 豬(絞肉/cas) 6 Kg 木耳(絲濕) 2 Kg 紅蘿蔔(絲) 2 Kg 青蔥(珠) 0.2 Kg 蒜(切碎) 0.2 Kg	履歷青江菜(切段) 75 Kg 雪白菇 3 Kg 蒜(切碎) 1 Kg	大骨剖半(CAS) 3 Kg 青蔥(珠) 2 Kg 紫菜(韓國-600g) 2 包 吻仔魚 1 Kg 洗選蛋(240顆) 1 箱		
4月2日 星期二	小米飯 (738+19)	京醬肉片(扣餐)	豆薯炒蛋(扣餐)	清香油菜	蔬菜羅宋湯		醣類： 72.2 g 脂肪： 23.2 g 蛋白質： 21.2 g 熱量： 596大卡
		豬肉(片/CAS) 48 Kg 小黃瓜(片) 12 Kg 紅甜椒(絲) 3 Kg 青蔥(段) 1 Kg 甜麵醬(大/3k/箱) 1 盒 薑(切片) 0.6 Kg	豆薯(絲) 28 Kg 紅蘿蔔(絲) 3 Kg 洗選蛋(210粒) 2 箱 青蔥(珠) 1 Kg	履歷油菜(切段) 75 Kg 秀珍菇 3 Kg 蒜(切碎) 1 Kg 枸杞 0.3 Kg	高麗菜(片) 24 Kg 中排骨(CAS) 6 Kg 番茄 6 Kg 玉米(粒/CAS) 5 Kg 紅蘿蔔(中丁) 5 Kg 香菇(生鮮小朵) 3 Kg		
4月3日 星期三	白米飯	蔬菜粥	黑糖饅頭	炸雞腿(學校加菜)	有機味美菜		醣類： 93.6 g 脂肪： 20.2 g 蛋白質： 19.9 g 熱量： 651大卡
		高麗菜(片) 42 Kg 豬(絞肉/cas) 36 Kg 玉米(粒-CAS) 15 Kg 虱目魚丸(10g/鑫/QR) 15 Kg 大骨剖半(CAS) 9 Kg 吻仔魚 6 Kg 紅蘿蔔(絲) 6 Kg 青蔥(珠) 1.5Kg, 香菇(乾/切絲) 0.3Kg	黑糖饅頭(40g/通) 1063 個 黑糖饅頭(40g/備) 20 個	蒜(切碎) 2 Kg 青蔥(珠) 1 Kg	有機味美菜 75 Kg 紅蘿蔔(絲) 3 Kg 木耳(絲濕) 2 Kg 蒜(切碎) 1 Kg		

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

午餐秘書：

總務主任：

校長：

製表日： 2024/3/28

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 **洪孟真**