

# A16 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 113學年度第1學期第6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
9月30日星期一	糙米飯(糙米5K)	三杯雞	日式拌魷魚	熱炒高麗菜	味噌海芽豆腐湯	蘋果	醣類：77.2 g 脂肪：21.9 g 蛋白質：16.8 g 熱量：574大卡 全穀雜糧 4.3份 乳品類 0.0份 豆魚蛋 1.1份 蔬菜類 1.7份 水果類 0.0份 油脂與 3.6份
餐數 1098		骨腿丁CAS 90 Kg 杏鮑菇片 24 Kg 麻油(3K) 1 桶 九層塔 1 Kg 蒜末 1 Kg 薑片 1 Kg	小黃瓜片 41 Kg Q魷魚條(2K/包) 12 包 紅蘿蔔片 10 Kg 木耳片 5 Kg 沙茶醬(3K/牛頭) 1 罐 蒜末 1 Kg 青蔥珠 1 Kg	高麗菜切 88 Kg 紅蘿蔔片 4 Kg 蒜末 1.5 Kg	味噌(KG) 9 Kg 洋蔥絲 6 Kg 豆腐小丁6.5K 6 板 海帶芽(濕*切) 3 Kg 小魚乾 1 Kg 青蔥珠 1 Kg		

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

製表日：2024/9/26

午餐秘書：

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 洪孟真