

# A16 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 113學年度第1學期第12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	
11 月 11 日 星 期 一 餐數 28	糙米飯	起司蘿蔔(乳酪絲學校加菜) 馬鈴薯中丁 2 Kg 鮮奶(光泉195ml) 2 瓶 美白菇*包 1 包 青花菜(冷)CAS 1 Kg 杏鮑菇片 0.2 Kg 彩椒片 0.1 Kg	偽東山鴨頭 八角粒(兩) 1 兩 素米血(450g) 1 包 芋頭籤(1K/包) 1 包 豆干切角 1 Kg	人參高麗菜 高麗菜切 2.5 Kg 生香菇片 0.1 Kg 紅蘿蔔片 0.1 Kg 薑絲 0.1 Kg	蘿蔔爆皮湯 白蘿蔔中丁 0.5 Kg 秀珍菇 0.2 Kg 角螺 0.2 Kg 芹菜珠 0.1 Kg	橘子	醣類： 108.3 g 脂肪： 27.1 g 蛋白質： 25.6 g 熱量： 769大卡	全穀雜糧 5.8份 乳品類 0.1份 豆魚蛋 1.5份 蔬菜類 1.7份 水果類 0.0份 油脂與堅 3.4份
11 月 12 日 星 期 二 餐數 20	白米飯	花生什錦 嫩豆腐 1.2K 1 盒 烤麩*濕 0.5 Kg 紅蘿蔔中丁 0.4 Kg 熟花生 0.1 Kg 薑片 0.1 Kg	螞蟻上樹 高麗菜切片 0.7 Kg 冬粉 0.3 Kg 素肉燥 0.2 Kg 木耳絲 0.1 Kg 紅蘿蔔絲 0.1 Kg	炒美生菜 美生菜切(產銷) 1.8 Kg 生香菇片 0.1 Kg 紅蘿蔔片 0.1 Kg 薑絲 0.1 Kg	菌菇蛋花湯 芹菜珠(兩) 1 兩 蛋(10粒/盒/約0.6k) 1 盒 杏鮑菇絲 0.1 Kg 生香菇絲 0.1 Kg 秀珍菇 0.1 Kg 金針菇 0.1 Kg	橘子	醣類： 94.6 g 脂肪： 33.6 g 蛋白質： 25.4 g 熱量： 780大卡	全穀雜糧 5.4份 乳品類 0.0份 豆魚蛋 2.6份 蔬菜類 1.9份 水果類 0.0份 油脂與堅 4.1份
11 月 13 日 星 期 三 餐數 28	米粉	小卷米粉湯 高麗菜切片 1.5 Kg 蒟蒻小卷(50p) 1 包 素肉絲(濕) 0.3 Kg 芋頭小丁*冷 0.3 Kg 生香菇絲 0.2 Kg 素肉燥 0.2 Kg 芹菜段 0.1 Kg	三角薯餅 三角薯餅 32 片	鐵板銀芽 豆芽菜 2 Kg 紅蘿蔔絲 0.1 Kg 西芹片 0.1 Kg 豆干片 0.1 Kg	蒸油膩加滷蛋(學校加菜) 三角油腐(50g) 32 個	橘子	醣類： 134.7 g 脂肪： 29.6 g 蛋白質： 23.9 g 熱量： 894大卡	全穀雜糧 9.0份 乳品類 0.0份 豆魚蛋 1.9份 蔬菜類 1.4份 水果類 0.0份 油脂與堅 3.4份
11 月 14 日 星 期 四 餐數 22	五穀米飯	麻油猴頭菇(學校加菜) 紅棗(兩) 1 兩 百頁豆腐*榮 0.8 Kg 杏鮑菇片 0.3 Kg 生鮮木耳片 0.1 Kg 紅甜椒片 0.1 Kg	紅蘿蔔絲炒蛋 蛋(10粒/盒/約0.6k) 2 盒 紅蘿蔔絲 1 Kg 毛豆仁 0.1 Kg	炒玉米青花 青花菜(冷)(CAS) 1.5 Kg 玉米粒Q 0.1 Kg 紅甜椒絲 0.1 Kg 薑絲 0.1 Kg	豆薯蛋花湯 芹菜珠(兩) 1 兩 蛋(10粒/盒/約0.6k) 1 盒 豆薯絲 0.3 Kg 生香菇絲 0.1 Kg 美白菇 0.1 Kg	蘋果 養樂多 蘋果汁	醣類： 80.4 g 脂肪： 31.5 g 蛋白質： 28.9 g 熱量： 716大卡	全穀雜糧 4.8份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉 2.6份 蔬菜類 1.5份 水果類 0.0份 油脂與堅 3.4份
11 月 15 日 星 期 五 餐數 24	有機白米飯	醬燒素鰻 素鰻魚片 27 片 白芝麻(兩) 1 兩 杏鮑菇片 0.4 Kg	沙茶素鯪魚 小黃瓜片 1.5 Kg 素沙茶醬(小) 1 瓶 蒟蒻紅片(0.6k) 1包 素雞 0.2 Kg 木耳片 0.1 Kg	炒小松(有機) 小松菜切(有機) 2.5 Kg 秀珍菇 0.1 Kg 紅蘿蔔片 0.1 Kg 薑絲 0.1 Kg	鮮味冬瓜湯 冬瓜中丁 1 Kg 芹菜珠(兩) 1 兩 素羊肉(有蛋) 0.2 Kg 秀珍菇 0.1 Kg 金針菇 0.1 Kg	橘子	醣類： 91.5 g 脂肪： 35.9 g 蛋白質： 25.1 g 熱量： 776大卡	全穀雜糧 5.3份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉 1.5份 蔬菜類 2.5份 水果類 0.0份 油脂與堅 4.2份

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

製表日： 2024/11/6

午餐秘書：

總務主任：

校長：

教師兼  
午餐秘書  
吳蕙如

教務處環保

虎尾國小  
校長 洪孟真