

# A16 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 113學年度第2學期第8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31日星期一	披薩(自備)	麥克雞塊 大成雞塊CAS/片 4488片	五彩繽紛雙花菜 白花菜CAS(勿清洗) 36 Kg 青花菜(冷)(CAS) 36 Kg 玉米筍切片 10 Kg 紅蘿蔔片 5 Kg 蒜末 1.5 Kg		台灣之光黑糖珍珠鮮奶 粉圓 18 Kg 鮮奶(福樂1830ml) 10 桶 白玉粉圓3K/包 6 包 黑糖(Kg) 5 Kg	黑糖蛋糕	醣類： 29.4 g 脂肪： 8.9 g 蛋白質： 24.5 g 熱量： 296大卡

全穀雜糧 1.6份  
乳品類 0.1份  
豆魚蛋 12.0份  
蔬菜類 0.8份  
水果類 0.0份  
油脂與糖 0.0份

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

製表日：2025/3/25

午餐秘書：

教師兼午餐秘書 吳蕙如

總務主任：

教師兼總務主任 張璟驊

校長：

虎尾國民小學 校長 洪孟真

依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」易引起過敏的食物(如：甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等及其製品。菜單如有使用上述食材，對菜單上述食材過敏者請注意。