

A16 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 113學年度第2學期第8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
3月31日 星期一 餐數 27	披薩	塔香素雞排 素雞排 30 個 九層塔(兩) 1 兩 彩椒片 0.2 Kg 杏鮑菇片 0.2 Kg 木耳片 0.1 Kg 薑片 0.1 Kg	披薩(自備) 披薩(10) 0 片	炒油菜 油菜切(產銷) 2 Kg 生香菇片 0.1 Kg 紅蘿蔔絲 0.1 Kg 薑絲 0.1 Kg	台灣之光黑糖珍珠鮮奶 白玉粉圓3K/包 0 包 粉圓 0 Kg 鮮奶(福樂1830ml) 0 桶 黑糖(Kg) 0 Kg	黑糖蛋糕	營養分析 醣類： 70.6 g 脂肪： 22.4 g 蛋白質： 15.6 g 熱量： 542大卡 全穀雜糧 4.4份 乳品類 0.0份 豆魚蛋 1.1份 蔬菜類 1.1份 水果類 0.0份 油脂與! 3.3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 洪孟真 校長**

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。