

A16 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 113學年度第2學期第12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
5月1日星期四	五穀米飯(五穀米7K)	椒鹽魚柳(2-3尾/份) 虱目魚柳(0.6K) 115 包 地瓜粉(20Kg) 1 袋 香濃椒鹽粉(小磨坊) 1 盒	青蔥茄汁蛋酥豆腐 蕃茄切片 50 Kg 豆腐小丁4.3K 12 板 蕃茄醬(3K*可果*鐵) 2 桶 蛋(12k/箱) 1 箱 青蔥珠 1 Kg	菇炒美生菜 大陸妹切(產銷) 75 Kg 美白菇 3 Kg 蒜末 1.5 Kg	綜合火鍋湯 白蘿蔔中丁 18 Kg 海帶結 12 Kg 玉米段 10 Kg 豬大骨*立大 6 Kg 紅棗(1斤) 1 包 芹菜珠 1 Kg 角螺-非基改1.8K/袋 1 袋	鎮東椰子奶酥麵包(自備)	糖類：81.1 g 全穀雜糧 4.5份 脂肪：25.3 g 乳品類 0.0份 蛋白質：26.1 g 豆魚蛋 2.3份 熱量：657大卡 蔬菜類 1.5份 油脂與鹽 3.1份
5月2日星期五	有機白米飯	玉米筍炒肉 肉片*溫- 73 Kg 洋蔥片 20 Kg 玉米筍切片 10 Kg 紅蘿蔔片 5 Kg 蒜末 1.2 Kg	燴絲瓜王子麵 絲瓜片 93 Kg 王子麵 50 包 肉絲*溫 6 Kg 紅蘿蔔絲 5 Kg 金針菇 5 Kg 青蔥段 1.5 Kg	枸杞小白菜 小白菜切(產銷) 85 Kg 蒜末 1.5 Kg 生機枸杞(1斤) 1 包	大頭菜排骨湯 結頭菜中丁 30 Kg 中排骨CAS(思) 12 Kg 金針菇 3 Kg 薑絲 1 Kg 香菜 0.6 Kg	百香果(自備)	糖類：74.4 g 全穀雜糧 4.3份 脂肪：29.1 g 乳品類 0.0份 蛋白質：28.7 g 豆魚蛋 2.7份 熱量：679大卡 蔬菜類 2.3份 油脂與鹽 3.1份

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

製表日：2025/4/22

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。