

# J036 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 114學年度第2學期第8週午餐食譜設計

材料用量

日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析	六大類	份數
3 月 30 日 星期 一  餐數 1076	白 米 飯	<b>蘿蔔滷肉</b>	<b>咖哩炒玉米</b>	<b>炒青江菜</b>	<b>黑糖珍珠鮮奶</b>	百 香 果	醣類： 131.2 g  脂肪： 30.0 g  蛋白質： 31.4 g  熱量： 938大卡	全穀雜糧類	6
		豬肉(丁/CAS) 72 Kg	玉米(粒-CAS) 40 Kg	履歷青江菜(切段) 72 Kg	粉圓 36 Kg			蛋豆魚肉類	2.6
		白蘿蔔(中丁) 15 Kg	杏鮑菇(小丁) 15 Kg	紅蘿蔔(絲) 2 Kg	黑糖(450g) 10 包			蔬菜類	2
		紅蘿蔔(中丁) 5 Kg	豬(絞肉/cas) 12 Kg	蒜(切末/斤) 2 包	鮮奶(1858cc) 5 瓶			水果類	1
		熟花生 5 Kg	毛豆仁(QR) 10 Kg					油脂與堅果種子類	2.2
青蔥(段) 0.6 Kg	咖哩粉(小磨坊) 4 盒			奶類	0				
八角粒 0.3 Kg	青蔥(珠) 0.6 Kg								
薑(切片) 0.3 Kg									
辣椒 0.1 Kg									
3 月 31 日 星期 二  餐數 1076	海 苔 飯	<b>照燒雞翅</b>	<b>豆薯炒蛋</b>	<b>炒高麗菜</b>	<b>油豆腐虱目魚丸湯</b>		醣類： 74.8 g  脂肪： 24.0 g  蛋白質： 22.4 g  熱量： 618大卡	全穀雜糧類	6.1
		雞翅W6(CAS/達) 1074 支	豆薯(絲) 45 Kg	高麗菜(片) 72 Kg	油豆腐(丁/9g/非) 20 Kg			蛋豆魚肉類	2.7
		雞翅W6(CAS/達/備) 20 支	紅蘿蔔(絲) 6 Kg	木耳(絲濕) 2 Kg	洋蔥(絲) 15 Kg			蔬菜類	2
		日式照燒醬(2.4K) 4 瓶	洗選蛋(210粒) 3 箱	紅蘿蔔(絲) 2 Kg	虱目魚丸(10g/鑫/QR) 12 Kg			水果類	0
		洋蔥(片) 3 Kg	青蔥(珠) 1 Kg	蒜(切末/斤) 2 包	大骨(叉骨/CAS) 6 Kg			油脂與堅果種子類	2.4
紅蘿蔔(片) 2 Kg			芹菜 1 Kg	奶類	0				
							全穀雜糧類		
							蛋豆魚肉類		
							蔬菜類		
							水果類		
							油脂與堅果種子類		
							奶類		
							全穀雜糧類		
							蛋豆魚肉類		
							蔬菜類		
							水果類		
							油脂與堅果種子類		
							奶類		

梅景食品股份有限公司 電話：05-5882573 傳真：05-5880580

製表日：2026/3/24

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

食材專線：05-5882573

本產品含有甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質及穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合其過敏體質者食用