

A16 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 114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
4月1日星期三	快樂兒童節漢堡餐(漢堡皮1096個)	卡拉雞腿堡(學校加菜) 蕃茄醬包 1096 包	鮮蔬 洋蔥絲Q 20 Kg 蛋(10粒/盒/約0.6k) 7 盒 彩椒絲Q 5 Kg 小黃瓜片Q 4 Kg 蛋(6k/箱) 4 箱	雞圈圈加波浪薯條 起司雞圈圈1K(約75人) 30 包 波浪薯條(2K) 24 包	南瓜濃湯 南瓜小丁去皮Q 15 Kg 洋蔥小丁Q 9 Kg 玉米濃湯粉 6 包 紅蘿蔔小丁Q 6 Kg 鮮奶(福樂1830ml) 5 桶 玉米粒Q(15K/件) 1 件 蛋(6k/箱) 1 箱 黑胡椒粒(0.6K) 1 包		醣類： 34.0 g 脂肪： 27.9 g 蛋白質： 23.4 g 熱量： 479大卡 全穀雜糧3.1份 乳品類 0.0份 豆魚蛋1.3份 蔬菜類 0.4份 水果類 0.0份 油脂與1.0份
4月2日星期四	地瓜飯(地瓜絲10k)	京都蒲燒鯛 蒲燒鯛(110人/45g/件) 10 件 青蔥珠 1.5 Kg 白芝麻 0.6 Kg	肉絲扁蒲 扁蒲切條Q 78 Kg 肉絲*溫 9 Kg 紅蘿蔔絲Q 2 Kg 蒜末 1 Kg 青蔥珠 1 Kg 乾香菇絲*斤 1 斤	木須有機菠菜 菠菜切(有機) 78 Kg 木耳絲 5 Kg 蒜末 1.5 Kg	澎湖海菜蛋花湯 澎湖海菜250g/盒 22 盒 雞骨CAS 12 Kg 玉米粒Q 7 Kg 蛋(15k/箱) 1 箱	兒童節多拿之餐盒	醣類： 22.4 g 脂肪： 18.9 g 蛋白質： 11.4 g 熱量： 299大卡 全穀雜糧0.5份 乳品類 0.0份 豆魚蛋1.2.1份 蔬菜類 1.5份 水果類 0.0份 油脂與3.1份

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

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 **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。