

A14 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 115學年度第1學期第5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
9月28日星期一			教師節				
9月29日星期二	白米飯	照燒鮭魚 鮭魚片50G(Q) 1108片 照燒醬(2.4K小魔坊) 3罐 蒜末1K 2包 薑絲1K 1包	夜市炒泡麵 王子麵 300包 高麗菜絲Q 30Kg 洋蔥絲Q 10Kg 肉絲*溫 10Kg 紅蘿蔔絲Q 5Kg 青蔥不切 1Kg	蒜香青江菜 青江菜切(產銷) 81Kg 紅蘿蔔絲Q 4Kg 蒜末1斤 2包	魷魚蒜湯 鮮筍片Q 25Kg 中排骨*溫 12Kg 乾魷魚絲*泡水 1Kg 蒜苗(切) 1Kg	蘋果	糖類：91.0g 脂肪：23.9g 蛋白質：28.6g 熱量：700大卡 全穀雜糧5.6份 乳品類 0.0份 豆魚蛋 2.3份 蔬菜類 1.5份 水果類 0.0份 油脂與 3.1份
9月30日星期三	白米飯	豬肉蔬菜粥 肉絲*溫 40Kg 高麗菜切片Q 35Kg 洋蔥片Q 20Kg 菜脯碎 10Kg 紅蘿蔔絲Q 2Kg 乾香菇絲 1Kg 玉米粒Q(15K/件) 1件	刈包 刈包(亞洲龍) 1107個	秀菇油菜 油菜切(產銷) 78Kg 秀珍菇Q 3Kg 蒜末1斤 2包	滷豬排(學校加菜) 生鮮帶骨里肌肉70片入 0片		糖類：102.0g 脂肪：27.3g 蛋白質：22.8g 熱量：747大卡 全穀雜糧6.3份 乳品類 0.0份 豆魚蛋 1.2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：2026/9/22

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：

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。