

J036 雲林縣虎尾鎮虎尾國小 115學年度第1學期第5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
								全穀雜類	0
								蛋豆魚	0
								蔬菜類	0
								水果類	0
								油脂與	0
								奶類	0
								全穀雜類	0
								蛋豆魚	0
								蔬菜類	0
								水果類	0
								油脂與	0
								奶類	0
								全穀雜類	0
								蛋豆魚	0
								蔬菜類	0
								水果類	0
								油脂與	0
								奶類	0
10月1日星期四	糙米飯	瓜仔肉燥	五彩繽紛	炒青江菜	冬瓜排骨湯	欣芳行起司卷	醣類：	全穀雜類	6.2
豬(絞肉-溫體) 76 Kg		豆芽菜 46 Kg	履歷青江菜(切段) 78 Kg	冬瓜(中丁) 35 Kg	26.9 g		蛋豆魚	2.2	
碎瓜 12 Kg		豆干(切片/非) 15 Kg	鴻禧菇 3 Kg	中排骨(CAS) 12 Kg	脂肪：		蔬菜類	2.2	
杏鮑菇(小丁) 10 Kg		豬肉(絲/CAS) 12 Kg	蒜(切末/斤) 2 包	珍珠魚丸(6g/鑫/QR) 6 Kg	99.8 g		水果類	0	
香菇(乾/切絲) 7 Kg		芹菜(切段) 6 Kg		薑(切絲) 1 Kg	蛋白質：		油脂與	2.2	
紅蘿蔔(小丁/生鮮) 6 Kg		玉米筍(冷凍切片) 3 Kg		枸杞 0.3 Kg	19.4 g		奶類	0	
蒜(切末/斤) 1 包					熱量：				
餐數 1084						1092大卡			
10月2日星期五	有機米飯	糖醋雞丁	麻婆豆腐	有機蔬菜	海芽蛋花湯		醣類：	全穀雜類	6.2
雞(腿丁/CAS) 96 Kg		豆腐(盤切丁/非) 15 板	有機蔬菜切 78 Kg	大骨剖半(CAS) 9 Kg	69.2 g	蛋豆魚	2.2		
洋蔥(中丁) 15 Kg		豬(絞肉/cas) 9 Kg	紅蘿蔔(絲) 3 Kg	秀珍菇 6 Kg	脂肪：	蔬菜類	2.2		
彩椒(中丁) 5 Kg		洋蔥(小丁) 5 Kg	蒜(切末/斤) 2 包	青蔥(珠) 1.5 Kg	25.9 g	水果類	0		
青椒(中丁) 3 Kg		青蔥(珠) 3 Kg		洗選蛋(240顆) 1 箱	蛋白質：	油脂與	2.2		
蒜(切末/斤) 1 包		紅蘿蔔(小丁/生鮮) 2 Kg		海帶(芽/濕) 1 Kg	24.8 g	奶類	0		
		豆瓣醬(不辣/十全) 1 瓶			熱量：				
餐數 1084		豆瓣醬(辣/十全) 1 瓶			622大卡				

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

製表日：2026/9/22

午餐秘書：教師兼午餐秘書 吳蕙如

總務主任：總務主任 張琮祥

校長：

虎尾國民小學 洪孟真 校長

本週使用豬肉及豬可食部位原料原產地皆為台灣

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