臺中市東勢區石角國小營養午餐菜單

109學年度第一學期第 11 週

印表日期: 0109.10.26

星期	-	_		_	3	<u> </u>	P	9	Э	5.	7	<u> </u>
日期	11 月	9 日	11 月	10 日	11 月	11 日	11 月	12 日	11 月	13 日	11 月	14 日
品項	名稱	每份重 (g)	名稱	每份重 (g)	名稱	每份重 (g)	名稱	每份重 (g)	名稱	每份重 (g)	名稱	每份重 (g)
主食	地瓜飯	250~300	蕎麥飯	250~300	麵	250~300	糙米飯	250~300	紫米飯	250~300		
主菜	三杯嫩 油腐丁	85	彩椒腰 果雞丁	90	鮮蔬麵 疙瘩	350	冰糖醬鴨	90	蒙古炒 肉	85		
副菜	蕃茄炒 蛋	80	花開富 貴	85	蒸包子	75	咖哩粉 絲煲	110	芋香白 菜	85		
副菜(二)	蒜香福 山萬苣	85	蒜香高 麗菜	85	有機黑 葉白菜	85	蒜香青 江菜	85	翠綠油 菜	85		
湯	蔬菜濃湯	250	金針肉絲湯	250	滷雙結	85	冬瓜鮮 菇湯	250	紅豆薏 仁湯	250		
水果	黄地瓜 去皮	0			水果	0	紫米黑 糯米	0				
營養分析	低年級	高年級	低年級	高年級	低年級	高年級	低年級	高年級	低年級	高年級		
全穀雜糧(份)	5.0	6.0	5.0	6.0	5.0	6.0	5.0	6.0	5.5	6.5		
豆魚蛋肉(份)	2.1	2.1	2.9	2.9	2.0	2.0	2.5	2.5	2.2	2.2		
蔬菜類(份)	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	2.0	2.0		
水果類(份)	1.0	1.0			1.0	1.0						
油脂與堅果 種子類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0		
乳品類(份)												
1022 30((1)3)										l		
醣類(%)	57	60	49	52	58	61	51	55	55	58		
	57 15	60 15	49 19	52 18	58 15	61 15	51 18	55 17	55 17	58 16		
醣類(%)												
醣類(%) 蛋白質(%)	15	15	19	18	15	15	18	17	17	16		
醣類(%) 蛋白質(%) 脂質(%)	15 27	15 25	19 32	18 29	15 27	15 24	18 31	17 28	17 28	16 26		
醣類(%) 蛋白質(%) 脂質(%) 熱量(大卡)	15 27 682.0	15 25 750.0	19 32 681.0	18 29 749.0	15 27 674.0	15 24 742.0	18 31 654.0	17 28 722.0	17 28	16 26 741.0		
醣類(%) 蛋白質(%) 脂質(%) 熱量(大卡) 鈣(mg)	15 27 682.0	15 25 750.0 42	19 32 681.0	18 29 749.0 5	15 27 674.0	15 24 742.0 36	18 31 654.0	17 28 722.0 12	17 28	16 26 741.0 98		

教育部學校午餐食物內容建議量							
	國小1~3年級	國小4~6年級					
熱量(大卡)	670大卡	770大卡					
全穀雜糧(份)	4.5份	5份					
豆魚蛋肉(份)	2份	2份					
蔬菜類(份)	1份	1.5份					
水果類(份)	1份	1份					
油脂與堅果種子	2份	2.5份					
乳品類(份)	每週	閏3份					
鈣(mg)	270 ~	330mg					
鈉(mg)	670mg 以下						
膳食纖維(g) 8 ~ 12g							

附註:未供應水果者熱量應減少60大卡 未供應乳品者,須扣除其熱量



健康優質飲食

服務電話: 04-27070263 傳真: 04-27070058

芫儂食品股份有限公司

臺中市東勢區石角國小營養午餐菜單

109學年度第一學期第 12 週

印表日期: 0109.10.26

星期	_	_	-		三		四四		五		六	
日期	11 月	16 日	11 月	17 日	11 月	18 日	11 月	19 日	11 月	20 日	11 月	21 日
品項	名稱	每份重 (g)	名稱	每份重 (g)	名稱	每份重 (g)	名稱	每份重 (g)	名稱	每份重 (g)	名稱	每份重 (g)
主食	麥片飯	250~300	胚芽飯	250~300	粥	250~300	糙米飯	250~300	薏仁飯	250~300		
主菜	麻婆豆腐	90	蔗香雞 腿	85	鮮魚粥	350	茄汁雞 丁	90	梅干燒肉	95		
副菜	蘑菇蒸蛋	85	瓠瓜羹	85	東山鴨頭滷味	90	醬燒寬 粉	80	客家小 炒	70		
副菜(二)	蒜香蚵 白菜	85	蒜香福 山萵苣	85	有機蔬菜	85	翠綠油 菜	85	蒜香高 麗菜	85		
湯	黄瓜鮮 菇湯	250	結頭玉 穂湯	250	鮮肉包 子	70	蔬菜五 行湯	250	古早味 筍湯	250		
水果	麥片	0			糙米	0	大麥小 薏仁	0				
營養分析	低年級	高年級	低年級	高年級	低年級	高年級	低年級	高年級	低年級	高年級		
全穀雜糧(份)	5.0	6.0	5.0	6.0	5.0	6.0	5.0	6.0	5.0	6.0		
豆魚蛋肉(份)	2.3	2.3	2.0	2.0	2.0	2.0	2.1	2.1	2.6	2.6		
蔬菜類(份)	1.5	1.5	1.9	1.9	1.6	1.6	2.0	2.0	1.9	1.9		
水果類(份)	1.0	1.0			1.0	1.0						
油脂與堅果 種子類(份)	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0		
乳品類(份)												
醣類(%)	56	59	54	58	58	61	54	57	51	54		
蛋白質(%)	16	16	17	16	15	15	17	16	18	18		
脂質(%)	28	25	29	26	27	24	29	26	31	28		
熱量(大卡)	694.0	762.0	622.0	690.0	674.0	742.0	632.0	700.0	665.0	733.0		
鈣(mg)		40		0		18		3		8		
鈉(mg)	1	144		12	-	103		16	-	135		
膳食纖維(g)		0		0		0		0		0		
附註:每份重指熟重可食量。本營養分析表不含調味料。												

教育部學校午餐食物內容建議量							
	國小1~3年級	國小4~6年級					
熱量(大卡)	670大卡	770大卡					
全穀雜糧(份)	4.5份	5份					
豆魚蛋肉(份)	2份	2份					
蔬菜類(份)	1份	1.5份					
水果類(份)	1份	1份					
油脂與堅果種子	2份	2.5份					
乳品類(份)	每週3份						
鈣(mg)	$270 \sim 330 \text{mg}$						
鈉(mg)	670mg 以下						
膳食纖維(g) 8 ~ 12g							

附註:未供應水果者熱量應減少60大卡 未供應乳品者,須扣除其熱量



健康優質飲食

服務電話: 04-27070263 傳真: 04-27070058

芫儂食品股份有限公司