

桃園市錦興國民小學一一四學年第一學期學生午餐食譜設計表(第一週) 素食

	9 月 1 日(星期一)					9 月 2 日(星期二)					9 月 3 日(星期三)					9 月 4 日(星期四)					9 月 5 日(星期五)										
	人數	30 人				人數	30 人				人數	30 人				人數	30 人				人數	30 人									
	主食	白米飯				主食	麥片糙米飯				主食	古早味小吃				主食	糙米飯				主食	五穀糙米飯									
	菜名	配 料	數量	單價	金額	菜名	配 料	數量	單價	金額	菜名	配 料	數量	單價	金額	菜名	配 料	數量	單價	金額	菜名	配 料	數量	單價	金額						
主 菜	樂豆乾	白蘿蔔*進口.*				咖哩麵腸	麵腸切片*		2Kg			什錦麵線	素肉羹0.6K"		2包			五香素肚	素肚(整個)"		2Kg			金瓜燒豆包	青花菜-嘉鹿1k*		1包				
		大黑豆干1切9."		2Kg				馬鈴薯-洗皮.足*						蚵仔麵線6K						杏鮑菇A約10入1K		1包				南瓜Q.*					
		紅蘿蔔Q						紅蘿蔔Q						脆筍絲1.7K						薑片*						炸豆包-1切4丁."		1Kg			
		薑片*						薑片*						紅蘿蔔Q						辣椒(紅)						年糕紙-薄"		庫存			
		可口可樂2L(大)。						素食咖哩220g		1盒				木耳絲*3K						醬油5L金蘭-淡4入						紅標料理米酒20入		庫存			
		醬油5L金蘭(濃)大		庫存				紅標料理米酒20入		庫存				木耳絲*1K						紅標料理米酒20入		庫存				醬油5L金蘭-淡4入		庫存			
		紅標料理米酒20入		庫存										柴魚片-半斤		庫存															
														沙茶醬(素)小鐵罐		1瓶															
副 菜	海苔雙拼	素芋簽糕0.9K		3包		培根青花	素培根500g		1包			五味炸豆腐	小油豆腐丁.					脆筍炒什錦	脆筍絲1.7K					紅參炒蛋	洗選雞蛋.15K						
		地瓜薯條3K						青花菜-嘉鹿10K*						香菜Q.*		0.1Kg					香菇小朵(生)		0.6Kg				紅蘿蔔Q				
		耐炸油18L美食家						青花菜-嘉鹿1k*						薑末							紅蘿蔔Q										
		薑末												辣椒(紅)							木耳絲*3K										
		麵粉-中筋22K												蕃茄醬3.15K*可果		庫存					太白粉20K		庫存								
		海苔粉300g												香油(3L)福壽		庫存															
		老公胡椒鹽600g盒		庫存										醬油5L金蘭-淡4入		庫存															
		香芹粉210g(瓶)		庫存										烏醋5K穀盛4入		庫存															
青 菜	有機鳳京	有機鳳京白菜-田				有機白莧	有機白莧菜-田園										有機黑葉	有機黑葉白菜-田					有機青松	有機青松菜-田園							
		薑絲*						薑絲		0.1Kg				薑絲*						薑絲		0.1Kg									
湯	粉圓鮮奶茶	小黑粉圓3K(包)				胡瓜蛋花湯	扁蒲Q.*				蒸芝麻包	奇美小芝麻包~拆		30個			香醇豆漿	黃豆產履					蘿蔔素丸湯	白蘿蔔*進口.*							
		麥茶包25gx12入。						洗選雞蛋"12K												砂糖25K(台糖)						素香菇丸0.6K.		1包			
		鮮奶(約2L)光泉						嫩薑絲																							
		奶粉2.2K。克寧		庫存																											
		砂糖25K(台糖)		庫存																											
		西點餐組		庫存																											
麥片-隔天用		庫存													五穀米-隔天用		庫存														
水 果	百香果		庫存								優酪乳養light錦		庫存				香蕉"Q		庫存												
營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量					全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量										
	5.5	2.8	1.3	1.0	3.0	794.5	4.5	2.2	1.8	2.6	620	4.5	2.6	0.3	1.0	2.8	706.5	4.5	3.0	1.3	1.0	2.4	710.5	5.0	2.8	1.2	2.4	670			

營養師：

午餐秘書：

單位主管：

校長：