

**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(第二週)素食**

9月8日(星期一)					9月9日(星期二)					9月10日(星期三)					9月11日(星期四)					9月12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	韓式料理				主食	糙米飯				主食	紫米糙米飯											
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 素 黑 胡 椒 肉 排	素黑胡椒肉排0.6K	3包			什 錦	素雞丁~	2Kg			韓 式	韓式年糕500g長型				糖 醋	素雞丁~	2Kg			香 爆	杏鮑菇A約10入1K	1包										
					素 雞	小干四丁(白)2*2				蒸	蒸煮麵65gx10入				馬鈴薯	洗皮.足*				鮑	素紫菜糕1.2K*	2包										
					雞 丁	香菜Q.*	0.1Kg			大 白	大白菜*去外葉.*				素 雞	杏鮑菇(中美)	0.6Kg			姑	辣椒(紅)											
					香 油	香油(3L)福壽	庫存			白 菜	香菇小朵(生)Q*1K	1包			紅 蘿 蔔					蠣	蠣油5L(素)金蘭	庫存										
					福 標	紅標料理米酒20入	庫存			鍋	金絲菇Q				甜 凤 梨	罐3K	庫存			紅	紅標料理米酒20入	庫存										
					太 白 粉	太白粉20K	庫存			洗 選	洗選雞蛋"12K				蕃 茄 醬	(件)6入*	庫存															
											雞 蛋	乳酪絲1Kg達人。	庫存																			
											韓 式 泡 菜	韓式泡菜1000g 素	1瓶																			
副 菜 回 鍋 豆 干 寬 片 紅 蘿 蔔 黑 豆 瓣 醬 3K 十 全 甜 麵 醬 3K 十 全	回鍋 豆干片(白)	0.6Kg			咖 哩	黃豆芽*非基改美				柚 香	小干四丁(白)2*2	2Kg			蒜 香	海 茄				原 味	洗選雞蛋.15K											
	黃豆芽*非基改				寬 粉	乾粉條(3K)寬口				醬 沙	青花菜-嘉鹿10K*				薑 絲	"				蒸	年糕紙-薄""											
	紅蘿蔔Q				木 耳	紅蘿蔔Q				拉	香菇小朵(生)Q*3K				沙 茶 醬					蛋												
	黑豆瓣醬(9K)十全	庫存			老 公	老公咖哩粉600g盒	庫存			紅 蘿 蔔	紅蘿蔔Q																					
	甜麵醬3K十全	庫存								拉	紅藜麥																					
										康 廚	健康廚房200ml	1瓶																				
										太 白 粉	太白粉20K	庫存																				
										韓 標	韓標料理米酒20入	庫存																				
青 菜 有 機 空 心	有機青菜-田田圈				有機 薑絲*	0.1Kg				有機 青	有機青菜-田田圈				有機 薑絲*	0.1Kg				有機 小	有機青菜-田田圈											
										油									松	薑絲*	0.1Kg											
湯 水 營 養	蒲 花	扁蒲Q.*			假 腹	大白菜*去外葉.*				蒸 馬	巧好黑糖糕20入				冬 瓜	冬瓜*Q				和	豆腐4.2K(薄).											
	蛋	洗選雞蛋.15K			魚 肚	秀珍菇*美	1Kg			拉					香 菇	頭0.6K素羊肉	1包			風	海帶芽(乾)											
	花	紅蘿蔔Q			肚 羹	脆筍絲1.7K	庫存			糕									味	味噌(粗)9k十全												
	湯					紅蘿蔔Q	庫存												增													
						木 耳	木耳絲Q.*	庫存											湯													
						太 白 粉	庫存																									
						大 麥	大麥-隔天用	庫存																								
水 果	水果-15元*美				全 穀	豆魚	蔬 菜	鮮 奶	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				
營 養	4.5	3.8	1.2	1.0	2.6	769				6.5	2.5	1.6	2.6	774.5		4.0	1.2	1.4	1.0	2.4	591	5.0	2.0	1.7	1.0	2.8	708.5	4.5	3.7	1.0	2.2	679.5

營養師:

午餐秘書:

單位主管:

校長: