

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(第十週)素食

11月3日(星期一)					11月4日(星期二)					11月5日(星期三)					11月6日(星期四)					11月7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	糙米飯				主食	客家美食				主食	糙米飯				主食	薏仁糙米飯				
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	春 川 炒 雞	素雞丁~ 韓式年糕500g長型 黃豆芽*非基改美 乳酪絲1Kg達人。 辣椒醬-韓式1kg 韓國香油500ml。 醬油5L金蘭-濃4入 紅標料理米酒20入	1.5Kg /	/	金 瓜 肉 燥	素碎肉~ 南瓜Q.* 紅標料理米酒20入 醬油5L金蘭-濃4入 老公白胡椒粉盒	0.1Kg /	/	/	客 家 麵 疙 瘩 湯	麵疙瘩 秀珍菇*美 乾香菇絲(台灣) 老公白胡椒粉盒 太白粉20K 紅標料理米酒20入				麻 婆 豆 腐	毛豆仁*嘉鹿約1K 鴻禧菇100g 豆腐4.2K(薄) 薑片*	1包 1包 /			醬 味 豆 包	炸豆包-1切4丁." 甜椒-彩色Q.* 薑片* 烤肉醬-素食230g	2Kg 0.3Kg 0.1Kg 1瓶			
	泡 菜	香菇小朵(生) 大白菜*去外葉.*	0.6Kg /	/	什 錦 海 茸	海草." 薑絲* 辣椒(紅) 沙茶醬(素)737g 玉米粒312g綠巨人		0.1Kg /	/	福 氣 什 錦	素雞切片 脆筍片1.7K 長福菜1.8K(包) 醬油5L金蘭-濃4入	1.5Kg 庫存 庫存 庫存			香 菇 蒸 蛋	洗選雞蛋"12K 洗選雞蛋(盤)30入 香菇小朵(生)Q 年糕紙-薄""				金 沙 筍 絲	杏鮑菇A約10入1K 脆筍絲1.7K 金絲菇Q 紅蘿蔔Q 鹹蛋"永成	1包 /			
	豆 腐	豆腐4.2K(薄). 韓式泡菜1K*素* 1包	/	/																					
	青 菜	有機白松菜-田圈 薑絲* 0.1Kg			有 機 青 江	有機青江菜-田圈 薑絲* 0.1Kg																			
	湯	白蘿蔔*進口.* 杏鮑菇A約10入1K 1包 枸杞 0.1Kg 鮮奶(約2L)光泉			黃 瓜 丸 子 湯	大黃瓜Q.* 素香菇丸0.6K. 1包				刈 包 花 生 粉	刈包20入.大家 花生粉-無糖				山 藥 湯	山藥Q 香菇頭0.6K素羊肉 枸杞(1斤包)				香 醇 豆 漿	黃豆產履 砂糖25K(台糖)				
	水 果	水果-17元 庫存																							
	營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.4 1.6 1.0 2.6 723			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.5 2.0 1.7 2.6 604.5			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0 2.4 0.8 1.0 2.8 741				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.8 3.0 0.7 1.0 2.4 716.5				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.5 3.5 1.5 2.4 688				

營養師：

午餐秘書：

單位主管：

校長：