

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(第十二週) 素食

11月17日(星期一)					11月18日(星期二)					11月19日(星期三)					11月20日(星期四)					11月21日(星期五)																							
人數	26人				人數	26人				人數	26人				人數	26人				人數	26人																						
主食	白米飯				主食	糙米飯				主食	北方料理				主食	紫米飯				主食	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	白 玉 魯 黑 干 菜	大黑豆干1切9." 白蘿蔔去皮*補助 紅蘿蔔Q 桂枝 薑片*	1.5Kg		中華雞蛋豆腐非基 中華嫩豆腐-非基 鴻禧菇100g 洗選雞蛋"12K 洗選雞蛋(盤)30入 薑片* 海苔巧絲100g 柴魚片-半斤 味霖1.8L 醬油5L金蘭-濃4入	3盒 2盒 1包 /					熟家常麵 刀削 豆包(生)55g** 白蘿蔔* 紅蘿蔔Q 金絲菇200g小包 青蔥 薑片* 蕃茄(角)2550g 蕃茄醬3.15K*可果 滷包-大10入母指 月桂葉1斤(包)	/				素棒棒腿40g大~ 梅乾菜約3K 甜酒豆腐乳840g大 薑片* 醬油5L金蘭(農)大 紅標料理米酒20入 /	28支 庫存 庫存 庫存 庫存 庫存 庫存 庫存 庫存 庫存				三 杯 姑 黑 香 料 肉 冬 冬 乾 薑 醬 素 冬 冬 乾 薑 醬 素 冬 冬 乾 薑 醬 素 冬 冬 乾 薑 醬 素 冬 冬 乾 薑 湯 扁 扁 湯 花 湯	香菇小朵(生) 小干四丁(白)2*2 素紫菜糕900g. 薑片* 黑麻油3L燈燉上* 香茅粉330g(瓶) 紅標料理米酒600c 醬油5L金蘭-濃4入 素碎肉 冬瓜*Q 乾香菇絲(台灣) 薑片 醬油5L金蘭-濃4入 紅標料理米酒20入 素雞切片 嫩薑絲 醬油5L金蘭-濃4入 紅標料理米酒20入 香油(3L)福壽 八角粒1斤南穎昌* 辣椒(紅)	0.6Kg /																				
	芋 香 白 菜 滷 菜	芋頭去頭尾Q.* 大白菜去外葉Q.* 素肉絲 紅蘿蔔Q 木耳絲Q.* 薑片* 乾香菇絲(台灣)			洗選雞蛋"12K 洗選雞蛋(盤)30入 玉米粒富士鮮約1K 年糕紙-薄***					毛豆(莢)10K嘉鹿 黑胡椒粒1斤飛馬 老公胡椒鹽600g盒 香油(3L)福壽 八角粒1斤南穎昌* 辣椒(紅)	庫存 庫存 庫存 庫存 庫存 庫存					溫 拌 素 雞 豆 莢	素雞切片 嫩薑絲 醬油5L金蘭-濃4入 紅標料理米酒20入 香油(3L)福壽																										
	青 菜 湯	有 機 鳳 京 湯	有 機 高 麗 味 噌 豆 腐 湯	有 機 薑絲* 0.1Kg	有 機 薑絲* 0.1Kg	綠豆 大麥(小薏仁) 砂糖25K(台糖)	豆腐4.2K(薄). 海帶芽(乾) 味噌(粗)9k十全			蒸 餃 頭	奇美鮮奶豆漿饅頭 /				有 機 山 菠	有 機 薑絲* 0.1Kg				有 機 薑絲* 0.1Kg																							
	水 果	香吉士-15元*美	庫存							蒸 餃 頭	紫米-隔天用 養樂多鮮奶				枸 杞 蓮 藕 湯	蓮藕切片 枸杞(1斤包) /				扁 瓜 蛋 花 湯	扁蒲Q.* 洗選雞蛋"12K 洗選雞蛋(盤)30入 嫩薑絲																						
	營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.5 2.0 1.8 1.0 15 2.4 788		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.5 3.0 0.8 2.2 629				全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	4.5 2.4 0.5 1.0 2.4 680.5				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.5 3.2 0.8 1.0 2.0 761				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.5 3.0 1.5 2.5 660																						

營養師：

午餐秘書

單位主管：

校長：