

# 桃園市錦興國民小學114學年第一學期學生午餐食譜設計表(第15週) 素食

12月8日(星期一)				12月9日(星期二)				12月10日(星期三)				12月11日(星期四)				12月12日(星期五)			
八 主 菜 名	配 料	數量	供應廠商	八 主 食 名	配 料	數量	供應廠商	八 主 食 名	配 料	數量	供應廠商	八 主 食 名	配 料	數量	供應廠商	八 主 食 名	配 料	數量	供應廠商
主 菜 主 菜 主 菜 主 菜 主 菜 主 菜 主 菜	杏鮑菇(QRC)	1.2	廖文經-大發農場	青椒(QRC)<正暘>	0.3	新東榮菜生產合作社	高麗菜(QRC)+	津悅	豆腐(非基改)(1.2K)<津悅	2 盒	津悅食品有限公司	生香菇(QRC)	0.6	詹富岳					
	白豆干(四分)(非基改)		津悅食品有限公司	油花生	0.1	正興行	素蝦仁(600g)<優鮮一族>	4 包	佛心	鴻喜菇(150g)(有機)	2 包	王樹堂	杏鮑菇	0.6	詹富岳				
	九層塔(QRC)<旭暘>		林琪鑊	素雞丁	1.5	佛心素食材料行	素花枝(550g)<優鮮一族>	4 包	佛心	雪白菇(150g)(有機)	2 包	王樹堂	烤麸(切丁)(1切4)(1K/包)	1 包	津悅食品有限公司				
	老薑片		安平蔥蒜行	麵腸(切片)<津悅>		津悅食品有限公司	生香菇(QRC)	1	詹富岳	薑片		安平蔥蒜行	薑片		安平蔥蒜行				
	麻油<福壽>(3L)		福壽	烤酥油<台糖>(18L)		日陞食品有限公司	玉米粒(CAS)<嘉鹿>		謝浚璿	紅茶茶梗(約550g)		全聯社	紅茶茶梗(約550g)		全聯社				
	紅標料理米酒6	庫存		薑末		安平蔥蒜行	紅蘿蔔(QRC)			米酒	庫存		醬油5L金蘭-濃4入		庫存				
	醬油	庫存		乾辣椒(切)(0.6K)	庫存		綜合調味料(海苔芝麻口味)(500g)			醬油5L金蘭-濃4入	庫存		紅標料理米酒20入		庫存				
				醬油/米酒/太白粉	庫存		洗選蛋<東杰>		東杰產品有限公司										
							安佳奶油(454g)		安佳										
副 菜 副 菜 副 菜 副 菜 副 菜	絲瓜(QRC)<正暘>		新東榮菜生產合作社	皮蛋(提前送)		東杰產品有限公司	蘑菇醬(素食)(280g)	1 瓶	佛心	素雞捲	18 條	佛心	大白菜(QRC)+		新東榮菜生產合作社				
	洗選蛋<東杰>		東杰產品有限公司	鹹蛋(提前送)		東杰產品有限公司	蘑菇	1.7	佛心	自行切半			木耳絲(QRC)		魏琮霖				
	鴻喜菇(150g)(有機)	1 包	王樹堂	洗選蛋<東杰>		東杰產品有限公司	素花枝丸						紅蘿蔔(QRC)		謝浚璿				
	薑絲		安平蔥蒜行	年糕紙(50入)	庫存		醬30*2+5=65						豆皮卷(非基改)<久代>	0.6	久代				
	胡椒粉	庫存					燒烤酥油<台糖>(18L)		日陞食品有限公司				乾香菇絲		黃瑞霖				
	蛋	庫存																	
	紅標料理米酒20入	庫存																	
青 菜 青 菜 青 菜 青 菜	有機白松菜		田田園	有機青油菜		田田園				有機山菠菜		田田園	有機黑葉白菜		田田園				
	薑絲	0.1	安平蔥蒜行	有機薑絲	0.1	安平蔥蒜行				薑絲	0.1	安平蔥蒜行	薑絲	0.1	安平蔥蒜行				
湯 品 湯 品 湯 品	蓮藕片(QRC)		黃平旺	黑糖(紅糖)(450g)<寶山>		日陞食品有限公司	韓國造型年糕<中華>(500g)		新昭食品有限公司	白蘿蔔(QRC)		尤順益	麻油猴頭菇(680g)<御品>	1 包	佛心				
	素羊肉(香菇頭)(600g)	1 包	佛心	老薑片		安平蔥蒜行	紫糯米(提前送)		合德碾米工廠	玉米粒(CAS)<嘉鹿>		新昭食品有限公司	高麗菜(QRC)+		新東榮菜生產合作社				
	薑片		安平蔥蒜行	台糖(25K)		郭淳食材舖(啓)	红豆(1K)<產銷履歷>		自購	芹菜(QRC)<旭暘>		林琪鑊	金針菇(QRC)		黃啟丁				
	紅標料理米酒6	庫存		地瓜丁(產銷履歷)(補助)			台糖(25K)		庫存				老薑片		安平蔥蒜行				
													麻油<福壽>(3L)		福壽				
													紅標料理米酒6		庫存				
水 果 水 果	水果						多 優 優 優	優酪乳(減糖)<養樂多>(125ml)	雅可摩多股份有限公司	水果									
營 養 營 養 營 養 營	全穀雜糧類(份)	4.7	營	全穀雜糧類(份)	5	營	全穀雜糧類(份)		5.5	全穀雜糧類(份)		4.6	全穀雜糧類(份)		4.5				
	豆魚蛋肉類(份)	3	營	豆魚蛋肉類(份)	3.2	營	豆魚蛋肉類(份)		2.5	豆魚蛋肉類(份)		3.5	豆魚蛋肉類(份)		2.8				
	蔬菜類(份)	1.5	營	蔬菜類(份)	0.7	營	蔬菜類(份)		0.5	蔬菜類(份)		0.7	蔬菜類(份)		1.6				
	水果類(份)	1	營	水果類(份)	0	營	水果類(份)		1	水果類(份)		1	水果類(份)		1				
	乳品類(份)		營	乳品類(份)	0	營	乳品類(份)		1	乳品類(份)		1	乳品類(份)		1				
	油脂與堅果種子類(份)	2.5	營	油脂與堅果種子類(份)	2.8	營	油脂與堅果種子類(份)		3	油脂與堅果種子類(份)		2.6	油脂與堅果種子類(份)		2.8				
	熱量(仟卡)	764	營	熱量(仟卡)	734	營	熱量(仟卡)		801	熱量(仟卡)		779	熱量(仟卡)		691				

營養師:

午餐秘書:

單位主管:

校長: