

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18週)

12月29日(星期一)					12月30日(星期二)					12月31日(星期三)					1月1日(星期四)					1月2日(星期五)				
葷 1636人					葷 1636人					葷 1636人					葷 1641人					葷 1636人				
香Q白米飯					糙米飯					北方小吃					元旦放假					香鬆糙米飯				
菜名	配 料	單量	數量	供應廠商	菜名	配 料	單量	數量	供應廠商	菜名	配 料	單量	數量	供應廠商	菜名	配 料	數量	供應廠商	菜名	配 料	單量	數量	供應廠商	
主菜	瘦夾心肉丁	58	87	永軒公司	雞丁(CAS)		40	60	佳世福有限公司	家常麵(東寶直送)		110	165	東寶食品有限公司		蒲燒鯛75入5K~		1份/人	22件	保證責任雲				
	南瓜(QRC)<正場>	38	57	泰東農業生產合作社	骨髓丁(CAS)		30	45	佳世福有限公司	瘦夾心肉(絞)		50	75	永軒公司		年糕紙-薄"			庫存	和信行*				
	蒸肉粉(五香)<飛馬>(600g)	10	包	飛馬	白豆干(四分)(非基改)		25	38	康悅食品有限公司	綠豆芽(QRC)<旭陽>		50	75	林琪鏘										
	絞蒜頭	1	1.5	安平德蒜行	洋蔥(進口)+		5	7	王淑卿	維力炸醬(800g)-葷			20	罐			全聯社							
	年糕紙-薄"			庫存	蔥		2	3	明華菓業行	炸醬麵		3	5	明華菓業行										
	紅標料理米酒20入			庫存	沙茶醬<牛頭牌>(3K)			3	桶	牛頭牌														
	醬油5L金蘭-淡4入			庫存	絞蒜頭			1	1.5	安平德蒜行														
副菜	大白菜(QRC)+	62	93	泰東農業生產合作社	洗選蛋			84	聚品有限公司	海帶結		30	45	華宏食品企業有限公司	溫體瘦夾心肉丁Q		40	60Kg	永軒(豬)*					
	洗選蛋	15	22	聚品有限公司	紅蘿蔔(QRC)		5	7	謝凌璿	瘦夾心肉丁		30	45	永軒公司	白蘿蔔*Q		46	70Kg						
	瘦夾心肉絲	10	15	永軒公司	南瓜(QRC)<正場>		5	7	泰東農業生產合作社	百頁豆腐(切24丁)(非基改)		30	45	康悅食品有限公司	紅蘿蔔Q		3	5Kg	林太郎					
	紅蘿蔔(QRC)	5	8	謝凌璿	年糕紙-薄"			庫存		蔥		1	1.5	明華菓業行	青蔥		1	1.5Kg	黃國峻					
	絞紅蔥頭	3	4.5	安平德蒜行		薑片		1	1.5	安平德蒜行	薑片		1	1.5	黃國峻	薑片		1	1.5Kg	黃國峻				
	木耳絲(QRC)	2	3	魏琮霖		桂枝		0.4	0.6	正興行	昆布250g包			2	包	益榮行*								
	乾蝦仁	1	1.5	正興行		醬油			庫存	和風醬油萬家香 1500ml				2	桶	萬家香								
乾香菇絲	1	1.5	黃瑞霖	米酒			庫存					庫存	紅標料理米酒20入			庫存	台灣菸酒*							
青菜	有機黑葉白菜	63	95	田田園	有機小松菜	63	95	田田園						有機廣島菜	63	庫存	田田園							
	絞蒜頭	1	1.5	安平德蒜行	絞蒜頭	1	1.5	安平德蒜行						絞蒜頭	1	1.5	安平德蒜行							
湯品	冬瓜(青皮)(QRC)	30	45	蔣沛綦	大頭菜(去梗)(QRC)	20	30	泰東農業生產合作社	洗選蛋	20	30	聚品有限公司		特調鮭魚肉1k	10	16包	安得利*							
	珍珠虱目魚丸(6g)(CAS)	10	15	利安食品有限公司	玉米粒(CAS)<嘉鹿>	15	22	聚品有限公司	牛蕃茄(QRC)<正場>	20	30	聚品有限公司		豆腐4.2K(薄)	14	5板	津悅-豆腐*							
	薑絲	0.7	1	安平德蒜行	結頭菜		2	付	永軒公司	頭骨(切半)		2		付	海帶芽(乾)	0.8	1.2Kg	正興行x						
					蔥	0.7	1	明華菓業行	蔥	0.6	1	明華菓業行		柴魚片-半斤		3	包	三魚柴魚x						
														味溫體豬頭骨對切Q		2	個	永軒(豬)*						
													味噌(粗)9k十全		1	件	十全							
水果	香蕉	1份/人	1662						鮮奶<養樂多>(125ml)	1份/人	####	養樂多股份有限公司		青蔥	0.5	1Kg	黃國峻							
														海苔素香鬆3K		2	包							
營養分析	全穀雜糧類(份)			5	全穀雜糧類(份)			4.7	全穀雜糧類(份)			4.5		全穀雜糧類(份)			4.5							
	豆魚蛋肉類(份)			2.2	豆魚蛋肉類(份)			3	豆魚蛋肉類(份)			3.4		豆魚蛋肉類(份)			3							
	蔬菜類(份)			1.7	蔬菜類(份)			1.5	蔬菜類(份)			1		蔬菜類(份)			1.2							
	水果類(份)			1	水果類(份)				水果類(份)			0		水果類(份)			0							
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)			1		乳品類(份)			0							
	油脂與堅果種子類(份)			2.5	油脂與堅果種子類(份)			2.4	油脂與堅果種子類(份)			2.8		油脂與堅果種子類(份)			2.6							
	熱量(千卡)			730	熱量(千卡)			700	熱量(千卡)			871		熱量(千卡)			687							
營養師:				午餐秘書:				單位主管:				校長:				※食材來源一律採用國產豬肉								

本菜單含有甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏體質者食用!