

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(第二十週)

		1 月 12 日(星期一)					1 月 13 日(星期二)					1 月 14 日(星期三)					1 月 15 日(星期四)					1 月 16 日(星期五)								
		人數 28 人					人數 28 人					人數 28 人					人數 28 人					人數 28 人								
		主食 白米飯					主食 糙米飯					主食 古早味小吃					主食 五穀糙米飯					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	三杯杏鮑菇	杏鮑菇A約10入1K		1包			紅燒素雞	素雞切片		2Kg			素肉羹湯麵	熟家常麵 刀削				三杯紫菜糕	素紫菜糕1.2K*		2包			菇菇壽喜燒	秀珍菇*美		1Kg			
		凍豆腐丁						桂竹筍(桶).Q						大白菜去外葉Q.*						杏鮑菇A約10入1K		1包				高麗菜去外葉Q.*				
		高麗菜去外葉Q.*						梅乾菜約3K						素肉羹0.6K"		庫存				薑片*						金絲菇Q				
		薑片-老*		庫存				薑片*		庫存				紅蘿蔔Q						九層塔Q.*						紅蘿蔔Q				
		胡麻油約3L福壽		庫存				辣椒(紅)		庫存				脆筍絲1.7K						麻油3L 李燈燦"		庫存				壽喜燒醬3750ml				
		紅標料理米酒600c		庫存				醬油5L金蘭-濃4入		庫存				木耳絲Q.*						紅標料理米酒20入		庫存				太白粉		庫存		
								紅標料理米酒20入		庫存				洗選雞蛋"12K						醬油5L金蘭-濃4入		庫存				紅標料理米酒20入		庫存		
														太白粉20K												醬油5L金蘭-濃4入		庫存		
														紅標料理米酒600c		庫存														
副 菜	茄汁甜不辣	素天婦羅-小條 ~x		2Kg			宮保豆腐	小△油豆腐27g					五香魯雞腿	素棒棒腿40g大 ~		30支			玉米肉末	素碎肉 ~		0.1Kg			香菇蒸蛋	洗選雞蛋"12K				
		白芝麻						薑片*						薑片*						玉米粒15K富士鮮						洗選雞蛋(盤)30入				
		蕃茄醬3.15K*可果						油花生		0.1Kg				滷包-大10入母指		庫存				紅蘿蔔Q						香菇小朵(生)Q				
								乾辣椒干(切)"		庫存				老公五香粉		庫存				老公白胡椒粉盒						年糕紙-薄""		庫存		
								花椒粒.		庫存				醬油5L金蘭-濃4入		庫存														
								蕃茄醬3.15K*可果		庫存				紅標料理米酒20入		庫存														
								紅標料理米酒20入		庫存				紅標料理米酒20入		庫存														
								醬油5L金蘭-濃4入		庫存																				
青 菜	有機鳳梨京	有機鳳梨白菜-圈					有機小松	有機小松菜-圈		庫存									有機黑葉	有機黑葉白菜-圈					有機福山	有機福山萵苣-田				
		薑絲*		0.1Kg				薑絲*		0.1Kg				薑絲*		0.1Kg				薑絲*		0.1Kg								
湯	絲瓜蛋花湯	絲瓜Q.*					蒲瓜丸片湯	扁蒲Q.*					蒸黑糖糕	巧好黑糖糕20入					紫菜湯	紫菜100g(小包)					金時波波湯	紅豆-產履1K				
		洗選雞蛋"12K						素香菇丸0.6K.		1包										(先漂洗切段下鍋)						紫米				
		洗選雞蛋(盤)30入						嫩薑絲												豆腐4.2K(薄).						芋圓				
		嫩薑絲																		洗選雞蛋"12K						地瓜圓				
																				洗選雞蛋(盤)30入						砂糖25K(台糖)				
														五穀米-隔天用		庫存														
水 果		水果-15元*美		庫存								鮮奶(養)錦興隨車		庫存				水果-15元*美		庫存										
營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					全穀 豆魚 蔬菜 水果 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 糖 油脂 熱量									
	5.5	2.8	1.3	1.0	2.8	785.5	4.5	3.5	1.5	2.6	697	4.5	3.0	0.5	2.4	630.5	5.0	4.0	1.0	1.0	2.8	821	5.5	2.8	1.2	15g	2.4	765		

營養師：

午餐秘書：

單位主管：

校長：