

**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						
主 菜	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		
	三 杏鮑菇A約10入1K	1包				紅 素雞切片	2Kg				素 素家常麵 刀削					三 素紫菜糕1.2K*	2包				姑 秀珍菇*美	1Kg					
	杯 凍豆腐丁					燒 桂竹筍(桶).Q					肉 大白菜去外葉Q.*					杯 杏鮑菇A約10入1K	1包				姑 高麗菜去外葉Q.*						
	杏 高麗菜去外葉Q.*					素 梅乾菜約3K					羹 素肉羹0.6K"	庫存				素 薑片*					壽 金絲菇Q						
	鮑 薑片-老*	庫存				雞 辣椒(紅)	庫存				湯 紅蘿蔔Q					九層塔Q.*					喜 紅蘿蔔Q						
	鮑 胡麻油約3L福壽	庫存				醬 醬油5L金蘭-濃4入	庫存				麵 脆筍絲1.7K					燒 麻油3L李燈燦"	庫存				燒 壽喜燒醬3750ml						
	鮑 紅標料理米酒600c	庫存				醬 紅標料理米酒20入	庫存				木耳絲Q.*					紅標料理米酒20入	庫存				太白粉	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 素天婦羅-小條~x	2Kg				宮 小△油豆腐27g					五 素棒棒腿40g大~	30支				玉 素碎肉~	0.1Kg				香 洗選雞蛋"12K						
	汁 白芝麻					保 薑片*					香 薑片*					米 玉米粒15K富士鮮					菇 洗選雞蛋(盤)30入						
	甜 蕃茄醬3.15K*可果					油 油花生	0.1Kg				魯 滷包-大10入母指	庫存				肉 紅蘿蔔Q					蒸 香菇小朵(生)Q						
	不 乾辣椒干(切)"					豆 腐	庫存				雞 老公五香粉	庫存				未 老公白胡椒粉盒					蛋 年糕紙-薄"	庫存					
	辣 花椒粒.					腐 蕃茄醬3.15K*可果	庫存				腿 醬油5L金蘭-濃4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 有機鳳京白菜-圈					有 有機小松菜-圈	庫存				有 有機黑葉白菜-圈					有 有機福山萬苣-田					有 有機福山萬苣*	0.1Kg					
	機 薑絲*	0.1Kg				機 薑絲*	0.1Kg				黑	薑絲*	0.1Kg			福	薑絲*	0.1Kg			波	紫米					
	鳳					小					葉					山					波	芋圓					
	京					松															波	地瓜圓					
																					湯	砂糖25K(台糖)					
湯	絲 絲瓜Q.*					蒲 扁蒲Q.*					蒸 巧好黑糖糕20入					紫 紫菜100g(小包)					金 紅豆-產履1K						
	瓜 洗選雞蛋"12K					瓜 素香菇丸0.6K.	1包				黑	(先漂洗切段下鍋)				時 紫米					波	芋圓					
	蛋 洗選雞蛋(盤)30入					丸 嫩薑絲					糖	豆腐4.2K(薄).				波	地瓜圓				湯	砂糖25K(台糖)					
	花 嫩薑絲					片					糕	洗選雞蛋"12K															
	湯					湯						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	水果	油脂	熱量	全穀	豆魚	蔬菜	水果	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: