

桃園市錦興國民小學一一四學年第二學期學生午餐食譜設計表(第二週)

	3月2日(星期一)					3月3日(星期二)					3月4日(星期三)					3月5日(星期四)					3月6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	香Q白米飯				主食	糙米飯				主食	古早味小吃				主食	糙米飯				主食	麥片糙米飯					
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	泡 菜 燒 雞 丁	韓式泡菜1K*素*	1包			桂 竹 筍 滷 麵 圈	麵圈-小	1.5Kg			素 香 麵 線	素肉羹0.6K"	2包			瓜 瓜 肉 醬	素碎肉	0.1Kg			沙 茶 豆 腐	素雞丁	1.5Kg				
		素雞丁	1.5Kg				桂竹筍(桶).Q					蚵仔麵線6K					冬瓜*Q					大白菜去外葉Q.*					
		大白菜*去外葉.					薑片*					蚵仔麵線					絞花瓜1.8K"					凍豆腐丁					
		紅蘿蔔Q					辣椒(紅)					脆筍絲1.7K					薑片*	庫存				木耳絲Q.*					
		木耳絲Q.*	庫存				醬油5L金蘭(濃)大	庫存				紅蘿蔔Q					醬油5L金蘭-濃4人	庫存				薑片*					
							紅標料理米酒20入	庫存				木耳絲Q.*					紅標料理米酒20入	庫存					沙茶醬737g中牛頭	1瓶			
												沙茶醬(素)737g	1罐										醬油5L金蘭(濃)大	庫存			
副 菜	糖 醋 炒 年 糕	造型年糕500g.件				紅 蘿 蔔 炒 蛋	洗選雞蛋.15K				五 味 炸 豆 腐	小油豆腐丁.				麻 油 菇 菇	猴頭菇0.6K				糖 醋 素 雞 丁	素腰花約0.6K	1包				
		高麗菜去外葉Q.*					洗選雞蛋(盤)30入					薑末					豆腐4.2K(薄).						杏鮑菇A約10入1K	1包			
		鴻禧菇100g	1包				紅蘿蔔Q					蕃茄醬3.15K*可果	庫存				高麗菜去外葉Q.*						馬鈴薯-洗皮.足*				
		紅蘿蔔Q										辣椒(紅)	庫存				金絲菇Q							紅蘿蔔Q			
		蕃茄醬3.15K*可果	庫存									醬油膏5L金蘭-大"	庫存				薑片*	庫存						甜椒-彩色Q.°			
		辣椒醬-韓式1kg	庫存									香油(3L)福壽	庫存				麻油3L李燈燦"	庫存						甜鳳梨罐3K	庫存		
												烏醋5K穀盛4人	庫存				枸杞(1斤包)	庫存							蕃茄醬(件)6入*	庫存	
青 菜	有 機 蜜 雪	有機蜜雪兒白菜				有 機 青 江	有機青江菜-田									有 機 小 松	有機小松菜-田				有 機 菠 菜	有機菠菜-田田					
		薑絲*	0.1Kg				薑絲*	0.1Kg					薑絲*	0.1Kg				薑絲*	0.1Kg								
湯	海 芽 金 菇 湯	海帶芽(乾)				燒 仙 草 湯	仙草原汁5K(包)				蒸 芝 麻 包	奇美小芝麻包	拆	30個		蘿 蔔 丸 子 湯	白蘿蔔*Q				黃 瓜 魚 丸 湯	大黃瓜Q.*					
		金絲菇200g小包	1包				芋圓					素香菇丸0.6K.	1包				素小鱈魚丸	0.6Kg									
		薑絲*					地瓜圓																				
		洗選雞蛋(盤)30入					熟花生片	庫存																			
							太白粉20K	庫存																			
水 果	水 果 - 甜 桃	水果-甜桃	庫存				砂糖25K(台糖)	庫存				優酪乳養light錦	庫存				水果-芭樂	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											
	5.5	1.8	1.6	1.0	2.6	719	5.5	2.8	1.2	2.8	723	5.5	2.2	0.4	1.0	2.4	735	4.5	2.8	2.3	1.0	2.5	727	5.0	2.6	1.7	3.0

營養師:

午餐秘書:

單位主管:

校長: