

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(第六週) 素食

	3月30日(星期一)			3月31日(星期二)			4月1日(星期三)			4月2日(星期四)				4月3日(星期五)					
	人數	24人		人數	24人		人數	24人		人數	24人			人數	24人				
	主食	白米飯		主食	糙米飯		主食	兒童節特餐		主食	親職日補休			主食	兒童節/清明節放假				
菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量	單價	金額	菜名	配 料	數量	單價	金額	
主 菜	咕 咾 雞 丁	素雞丁~	1.5Kg	福 菜 素 雞	素雞切片	1.5Kg	起 司 蕃 茄 義大利	通心麵(彎管麵)(單色)(500g)											
		馬鈴薯-洗皮.足*			筍干1.7K			牛蕃茄(QRC)<正場>											
		甜椒-紅Q.°			長福菜1.8K(包)			乳酪絲(起司絲)(1K)											
		甜椒-黃Q.°			薑片*			蕃茄丁<可果美>(2.55K)											
		甜鳳梨碎片3K"	庫存		醬油5L金蘭(濃)大	庫存		蕃茄醬<可果美>(快食用)(3.15K)											
		蕃茄醬(件)6人*	庫存					安佳奶油(454g)											
		醬油5L金蘭(濃)大	庫存					義大利香料<小磨坊>(120g)											
	紅標料理米酒600c	庫存					素火腿(1K)	1											
							洋菇(200g)(QRC)	2											
副 菜	三 色 蒸 蛋	洗選雞蛋"12K		針 相 大 白	大白菜去外葉Q.*		轟 炸 雞 排	素香酥雞排(小)<松珍>	26										
		洗選雞蛋(盤)30入			金絲菇Q			烤酥油<台糖>(18L)											
		皮蛋"永成			紅蘿蔔-產履														
		鹹蛋"永成			木耳絲Q.*														
		年糕紙-薄""			薑片	庫存													
					乾香菇絲(台灣)	庫存													
					素豆輪	庫存													
青 菜	有 機 雪 菜	有機雪菜-田田圈		有 機 小 松	有機小松菜-田田圈		珍 珠 奶 茶	黑粉圓(中)<賞味佳>											
		薑絲*	0.1Kg		薑絲*	0.1Kg		黃金麥茶<天仁>											
								鮮奶<光泉>(1857ml)											
								台糖(25K)											
湯	肉 羹 湯	大白菜去外葉Q.*		香 菇 山 藥 湯	山藥Q.*		柚 香 溫 沙 拉	有機蘿蔓菜											
		脆筍絲1.7K			素香菇丸0.6K.	1包		玉米筍(QRC)<旭暘>	0.3										
		素肉羹0.6K"	1包		香菇小朵(生)Q	庫存		小蕃茄											
		木耳絲Q.*			薑片	庫存		黃椒(QRC)<正場>	0.3										
		紅蘿蔔-產履						杏鮑菇(QRC)	0.3										
								紅蘿蔔(產銷履歷)<隆記>											
							和風柚子沾拌淋醬(200ml)	1											
							紅藜												
水 果	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				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					
	5.0 3.0 1.1 1.0 2.4 740.5			5.0 2.4 2.0 2.4 664			5.5 3.0 1.4 1.0 3.0 870												

營養師：

午餐秘書：

單位主管：

校長：