

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(第十二週) 素食

	5月11日(星期一)					5月12日(星期二)					5月13日(星期三)					5月14日(星期四)					5月15日(星期五)					
	人數	24人				人數	24人				人數	24人				人數	24人				人數	24人				
菜名	香Q白米飯					糙米飯					台式小吃					雙色芝麻糙米飯					糙米飯					
	配 料	數量	單價	金額		配 料	數量	單價	金額		配 料	數量	單價	金額		配 料	數量	單價	金額		配 料	數量	單價	金額		
主 菜	麻婆豆腐	毛豆仁*嘉鹿約1K	1包			金瓜燉雞丁	素雞丁	1.5Kg			什錦炒飯	鴻禧菇100g	3包			香酥魚排	素黃金魚排50g~x	30個			桂筍燒菇	小豆腐丁	1Kg			
		鴻禧菇100g	1包				南瓜Q.*					高麗菜去外葉Q.*										熟桂竹筍約18K				
		豆腐4.2K(薄)					紅蘿蔔-產履					紅蘿蔔-產履										薑片*				
		薑片					醬油5L金蘭-濃4入	庫存				洗選雞蛋"12K											桂枝			
		花椒粒1斤南穎昌	庫存									毛豆	庫存										滷包-大10入母指	庫存		
		蕃茄醬3.15K*可果	庫存									沙茶醬(素)737g	1罐										醬油5L金蘭(濃)大	庫存		
		黃豆瓣醬(3k)	庫存									醬油5L金蘭-濃4入	庫存													
副 菜	紅燒什錦	杏鮑菇(中美)	0.6Kg			豆漿蒸蛋	洗選雞蛋"12K				綜合滷味	杏鮑菇有機A中美	1包			回鍋干片	香菇小朵(生)	0.6Kg			芋香白菜滷	芋頭去頭尾Q.*				
		甜椒-彩色Q.*	0.6Kg				洗選雞蛋(盤)30入					海帶結										大白菜去外葉Q.*				
		茄子Q	0.6Kg				生豆漿5K※產履					千層豆干										金絲菇Q				
		紅蘿蔔-產履					年糕紙-薄"	庫存				薑片*	庫存									木耳絲有機				
		醬油5L金蘭-濃4入	庫存									八角粒1斤南穎昌*	庫存										紅蘿蔔-產履			
												醬油5L金蘭-濃4入	庫存										乾香菇絲(台灣)			
																							薑片			
青 菜	有機蔬菜	有機青菜-田田圈				有機蔬菜	有機青菜-田田圈				香酥花枝	素花枝丸	60個			有機蔬菜	有機青菜-田田圈				有機蔬菜	有機青菜-田田圈				
	蔬 菜	薑絲	0.1Kg			蔬 菜	薑絲	0.1Kg				(每人2個)				蔬 菜	薑絲	0.1Kg			蔬 菜	薑絲	0.1Kg			
湯	福菜筍片湯	長福菜1.8K(包)				蒲瓜丸片湯	扁蒲Q.*				冬瓜丸片湯	冬瓜*Q				四神湯	香菇頭0.6K素羊肉	1包			黑糖QQ豆奶	黑糖(紅糖)450g				
		竹筍*去殼*Q**停					素小鱈魚丸	0.6Kg				素香菇丸0.6K.	1包									波霸粉圓				
		素肉片	0.1Kg				薑絲*					薑絲										砂糖25K(台糖)				
																						黃豆產履				
																						黑豆產履				
水 果	水果-15元*美	庫存									優酪乳養light錦	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										
	4.5 3.5 1.5 1.0 2.6 757					5.5 2.7 1.0 2.4 693.5					4.5 3.0 1.2 1.0 3.5 786.5					5.5 3.5 1.0 1.0 3.0 832.5										

營養師:

午餐秘書:

單位主管:

校長: