

**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(第十四週) 素食**

日期	5月25日(星期一)					5月26日(星期二)					5月27日(星期三)					5月28日(星期四)					5月29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 香Q白米飯					主食 麥片糙米飯					主食 韓式料理					主食 糙米飯					主食 紫米糙米飯					
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	紅燒素雞	素雞丁	1.5Kg		素黑胡椒肉排	0.6K	3包			韓式部隊鍋	造型年糕	500g	件		義式香料菇	杏鮑菇有機A中美	2包			醬爆菇	杏鮑菇有機A中美	1包				
		小干四丁(白)2*2									蒸煮麵	65gx10入				櫛瓜**補助					板豆腐	1.2K*	2盒			
		脆筍片	1.7K								大白菜去外葉Q.*					甜椒-紅Q。					蠔油	5L(素)金蘭				
		百草香粉	300g	庫存							香菇小朵(生)Q*1K	1包				蕃茄醬	3.15K*可果	庫存				紅標料理米酒	20入			
		老公白胡椒粉盒		庫存							金絲菇Q					義大利香料	100g	庫存								
		香油(3L)福壽		庫存							洗選雞蛋"12K															
副 菜	咖哩寬粉	黃豆芽有機*圓福			針菇燒豆腐	豆腐	4.2K(薄)			洋釀炸素雞	素雞丁		2Kg		櫛瓜起司蛋	洗選雞蛋"12K				蕃茄玉米	牛蕃茄Q.*					
		乾粉條(3K)寬口				金絲菇Q					薑末					洗選雞蛋(盤)30入					玉米粒富士鮮約	1K				
		紅蘿蔔-產履				蠔油	5L(素)金蘭				白芝麻					櫛瓜**補助					馬鈴薯		1.5Kg			
		木耳絲Q.*				蕃茄醬	3.15K*可果	庫存			蕃茄醬	3.15K*可果	庫存			乳酪絲	1Kg安佳。					番茄醬				
		素食咖哩	220g	1盒		香油(3L)福壽		庫存			蜂蜜糖漿	3kg	庫存			黑胡椒粒-小磨坊	庫存									
						老公白胡椒粉盒		庫存			麵粉-中筋	22K	庫存													
青 菜	有機蔬菜	有機東京白菜-田田園			有機蔬菜	有機廣島-田田園									有機蔬菜	有機空心菜-田田園				有機蔬菜	有機高麗菜-田田園					
		薑絲	0.1Kg			薑絲	0.1Kg									薑絲	0.1Kg				薑絲	0.1Kg				
湯	蒲瓜蛋花湯	扁蒲Q.*			玉米條湯	玉米條*切片				柚香醬沙拉	青花菜-嘉鹿	10K*			香醇豆漿	黃豆產履				冬瓜丸片湯	冬瓜*Q					
		洗選雞蛋"12K				紅蘿蔔	0.2Kg				青花菜-嘉鹿	1k*				黑豆產履					素香菇丸	0.6K.	1包			
		洗選雞蛋(盤)30入									香菇小朵(生)Q*3K					砂糖	25K(台糖)				嫩薑絲					
		紅蘿蔔-產履									紅蘿蔔-產履															
											紅藜麥															
											健康廚房	200ml	1瓶													
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						全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					
	5.5 2.4 1.5 1.0 2.6 755.5				5.0 2.8 0.8 2.4 660					4.5 2.2 1.3 1.0 3.0 714.5					4.5 3.5 1.3 1.0 2.6 752						4.5 3.0 1.5 2.5 660					

營養師:

午餐秘書:

單位主管:

校長: