

桃園市錦興國民小學114學年第二學期學生午餐食譜設計表(第15週) 素食

		6月1日(星期一)				6月2日(星期二)				6月3日(星期三)				6月4日(星期四)				6月5日(星期五)						
入 數	主 食	素 24人				素 24人				素 24人				素 24人				素 24人						
		香Q白米飯				糙米飯				畢業特餐				糙米飯				麥片糙米飯						
菜		配 料		數量	供應廠商	配 料		數量	供應廠商	配 料		數量	供應廠商	配 料		數量	供應廠商	配 料		數量	供應廠商			
主 菜	和 風 燒 雞	素雞丁		1.5	佛心	茄子(QRC)<正場>		1	佛心	螺旋麵(三色)(500g)			佛心	素肉片(調味)		1.5	佛心	素翠玉捲(非基改)(25入)		1	包	佛心		
		馬鈴薯(削皮)+(QRC)			陳俊彰	九層塔(QRC)<旭場>		0.1	林琪鏞	牛蕃茄(QRC)<正場>			廣東東菜生產合作社	南瓜(QRC)<正場>			廣東東菜生產合作社							
		紅蘿蔔(產銷履歷)<隆			隆記農產有限公司	豆腐(非基改)(大板)(舖袋)<津悅>			津悅食品有限公司	蕃茄火腿(1K)		1	條	佛心	蒸肉粉(五香)<飛馬>(600g)			飛馬						
		雪白菇(150g)(有機)		2	包	王樹堂	薑片			安平惠蔴行	洋菇(200g)(QRC)		2	盒	林月英-招福齋	年糕紙-薄"								
		燒海苔巧絲<元本山>(100g)				元築有限公司	辣豆瓣醬<十全>(2.8KG)(手提把)			十全粉粉(隆記)	蕃茄丁<可果美>(2.55K)				可果美	紅標料理米酒20入								
					香茅粉<小磨坊>(330g)			小磨坊	蕃茄醬<可果美>(快餐用)(3.15K)				可果美											
					醬油5L金蘭-濃4入				安佳奶油(454g)				元築有限公司	資源班)										
									義大利香料<小磨坊>(120g)				小磨坊	新感覺-草莓夾心2入<統一>			統一							
副 菜	日 式 蒸 蛋	洗選蛋<東杰>			東杰食品有限公司	素甜不辣片		1.5	佛心	蘭花干(非基改)<津悅>		14	個	津悅食品有限公司	葫瓜(QRC)<正場>			廣東東菜生產合作社	絲瓜(QRC)<正場>			廣東東菜生產合作社		
		鴻喜菇(QRC)			正文豐-福合豐舖	芹菜(QRC)<旭場>		0.6	林琪鏞	烤肉醬(素食)(230g)		1	瓶	佛心	雪白菇(150g)(有機)		2	包	王樹堂	豆腐(非基改)(大板)(舖袋)<津悅>			津悅食品有限公司	
		年糕紙-薄"		庫	存	黃豆芽(非基改)(QRC)<旭場>			林琪鏞	白芝麻				吉羊	紅蘿蔔(產銷履歷)<隆記>			隆記農產有限公司	洗選蛋<東杰>			東杰食品有限公司		
						素蠔油<萬家香>(非基改)(6K)			萬家香	醬油			庫	存						紅蘿蔔(產銷履歷)<隆記>			隆記農產有限公司	
											砂糖			庫	存									
									太白粉			庫	存											
青 菜	有 機 蔬 菜	有機空心菜			田田園	有機苜蓿白菜			田田園	珍珠黑粉圓(中)<賞味佳>				明旺生技有限公司	有機小松菜			田田園	有機青松菜			田田園		
		薑絲		0.1	安平惠蔴行	薑絲		0.1	安平惠蔴行	黃金麥茶<天仁>				天仁	薑絲		0.1	安平惠蔴行	薑絲		0.1	安平惠蔴行		
湯 品	味 噌 豆 腐 湯	豆腐(非基改)(大板)(舖袋)<津悅>			津悅食品有限公司	冬瓜(青皮)(QRC)			蔣沛霖	有機蘿蔓菜				田田園	黃豆產履				玉米粒					
		乾海帶芽(0.6K)			正興行	小薏仁			福壽	紅蘿蔔(產銷履歷)<隆記>				隆記農產有限公司	黑豆產履				芹菜(QRC)<旭場>		0.2	林琪鏞		
		味噌(粒)<十全>(9K)			元築有限公司	薑片			安平惠蔴行	紅藜					台糖(25K)				涼薯					
										素培根片(方形)(500g)		1	包	佛心	麥片<福壽>*(隔天用)									
										和風柚子沾拌淋醬(200ml)		1	瓶	全聯社										
水 果	水 果	水果							鴻喜菇(150g)(有機)		2	包	王樹堂	水果				水果						
		鮮奶<養樂多>(125ml)				樂多鮮																		
營 養 分 析		全穀雜糧類(份)		5		全穀雜糧類(份)		4.7		全穀雜糧類(份)		4.5		全穀雜糧類(份)		4.7		全穀雜糧類(份)		5.5				
		豆魚蛋肉類(份)		2.8		營養分析	豆魚蛋肉類(份)		3		豆魚蛋肉類(份)		2.8		豆魚蛋肉類(份)		2.8		豆魚蛋肉類(份)		2.8			
		蔬菜類(份)		0.8		營養分析	蔬菜類(份)		1.5		蔬菜類(份)		1.5		蔬菜類(份)		1.4		蔬菜類(份)		1.3			
		水果類(份)		1		營養分析	水果類(份)		0		水果類(份)		0		水果類(份)		1		水果類(份)		0			
		乳品類(份)		0		營養分析	乳品類(份)		0		乳品類(份)		1		乳品類(份)		0		乳品類(份)		0			
		油脂與堅果種子類(份)		2.4		營養分析	油脂與堅果種子類(份)		2.6		油脂與堅果種子類(份)		2.6		油脂與堅果種子類(份)		2.4		油脂與堅果種子類(份)		2.4			
		熱量(千卡)		0	748		營養分析	熱量(千卡)		709		營養分析	熱量(千卡)		680		0	742		營養分析	熱量(千卡)		0	736

營養師:

午餐秘書:

單位主管:

校長: