

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17週) 素食

		6月15日(星期一)		6月16日(星期二)		6月17日(星期三)		6月18日(星期四)		6月19日(星期五)					
人數	主菜	素 21人		素 21人		素 21人		素 19人		素 21人					
		香Q白米飯		糙米飯		端午節特餐		糙米飯		端午節放假					
菜		配 料	數量	菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量	供應廠商		
主菜	瓜瓜肉醬	素絞肉(乾)	0.5	香酥素雲菜捲	素雲菜捲(非基改)<津悅>(28條)	1 盒	素火腿(1K)	長糯米(提前送)		香滷豆包	炸豆包(非基改) 22片	1.3			
		冬瓜(青皮)(QRC)			烤酥油<台糖>(18L)			碎脯<品碩豐>			醬油				
		攪花瓜<品碩豐>						乾香菇絲			滷包(大)(10個)<老公仔標>				
		醬油5L金蘭-濃4人	庫存					加白米1包							
		紅標料理米酒20人	庫存												
副菜	家常干片	白豆干片(非基改)<津悅>		起司年糕	韓國造型年糕<中華>(500g)		涼拌素雞	小黃瓜(QRC)		蕃茄炒蛋	洗選蛋<東杰>				
		杏鮑菇(QRC)	0.5		大白菜(QRC)+			長素雞(切片)(非基改)<津悅>			牛蕃茄(QRC)<正暘>				
		紅椒(QRC)<正暘>	0.3		金針菇(QRC)			紅蘿蔔(產銷履歷)			蕃茄醬<可果美>(快餐用)(3.15K)				
		黃椒(QRC)<正暘>	0.3		乳酪絲(起司絲)(1K)			香菜(QRC)<旭暘>							
		甜麵醬<十全>(3K)			奶粉<雀巢>(2.1K)			豆瓣醬(不辣)<十全>(2.8KG)(手提把)							
		黑豆瓣醬<十全>(3K)			黑胡椒粒.	庫存		素蠔油<萬家香>(非基改)(6K)							
		醬油5L金蘭-濃4人	庫存					香油(3 L)福壽	庫存						
青菜	有機蔬菜	有機空心菜		有機蔬菜	有機青油菜		五香滷蛋	洗選蛋<東杰> -20顆(提前送)		有機蔬菜	有機青松菜				
		薑絲	0.1		薑絲	0.1		薑片			薑絲	0.1			
								五香粉							
湯品	玉米蛋花湯	玉米粒(CAS)<嘉鹿>		蕃茄豆腐湯	牛蕃茄(QRC)<正暘>		竹筍	竹筍(去殼)+(QRC)		黑糖珍珠豆奶	黑粉圓(中)<賞味佳>				
		洗選蛋<東杰>			豆腐(非基改)(大板)(舖袋)<津悅>			玉米條(切薄)(QRC)(非基改)+	0.6		黑糖(紅糖)(450g)<寶山>				
								薑片			台糖(25K)				
											幼稚園.特幼畢業典禮不用餐				
水果	水果	水果		養樂多	鮮奶<養樂多>(125ml)			鮮奶<養樂多>(125ml)		水果	水果				
營養分析		全穀雜糧類(份)		營養分析	全穀雜糧類(份)		營養分析	全穀雜糧類(份)		營養分析	全穀雜糧類(份)		營養分析	全穀雜糧類(份)	
		豆魚蛋肉類(份)			豆魚蛋肉類(份)			豆魚蛋肉類(份)			豆魚蛋肉類(份)				
		蔬菜類(份)			蔬菜類(份)			蔬菜類(份)			蔬菜類(份)				
		水果類(份)			水果類(份)			水果類(份)			水果類(份)				
		乳品類(份)			乳品類(份)			乳品類(份)			乳品類(份)				
		油脂與堅果種子類(份)			油脂與堅果種子類(份)			油脂與堅果種子類(份)			油脂與堅果種子類(份)				
		熱量(仟卡)			熱量(仟卡)			熱量(仟卡)			熱量(仟卡)				

營養師： 午餐秘書： 單位主管： 校長：