

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18週)

素食

		6月22日(星期一)				6月23日(星期二)				6月24日(星期三)				6月25日(星期四)				6月26日(星期五)			
		素 21人				素 21人				素 21人				素 21人				素 21人			
主菜	配 料	數量	供應廠商	菜名	配 料	數量	供應廠商	菜名	配 料	數量	供應廠商	菜名	配 料	數量	供應廠商	菜名	配 料	數量	供應廠商		
																				香Q白米飯	
主菜	醬燻豆干	素鴨丁(濕)	1.2	佛心	茶 香 燒 百 頁	百頁豆腐(切24丁)(非基改)<津悅>		津悅食品有限公司	雞 絲 涼 麵	涼麵		聖賢食品有限公司	二 杯 素 肚	素肚(切4丁)<津悅>	1.5	津悅	金 瓜 炒 米 粉	米粉(細)		聖賢食品有限公司	
		白豆干(四分)(非基改)<津悅>		非悅食品有限公司		生香菇(QRC)	1	詹富岳		小黃瓜(QRC)		吳錦峰		杏鮑菇(QRC)		廖文廷-大發農場		高麗菜(QRC)+		聖賢食品生產合作社	
		紅蘿蔔(產銷履歷)<正場>		正場農產有限公司		麵輪(小)	0.6	元榮有限公司		芝麻醬<香霸味>(3K)		香霸味		九層塔(QRC)<旭暘>		林琪鏞		南瓜(QRC)<正場>		聖賢食品生產合作社	
		薑片		安平惠蒜行		薑片	0.1	安平惠蒜行		素火腿(1K)(留1/3週五炒米粉)	1 條	佛心		老薑片		安平惠蒜行		芹菜(QRC)<旭暘>	0.6	林琪鏞	
		黑豆瓣醬<十全>(3K)		十全特級股份有限公司		紅茶茶梗(約550g)		全聯社		杏鮑菇(QRC)	1	廖文廷-大發農場		麻油<福壽>(3L)		福壽		素火腿(1K)	1 條	佛心	
		甜麵醬<十全>(3K)		十全特級股份有限公司		醬油5L金蘭-濃4入	庫存			紅蘿蔔(產銷履歷)<旭暘>		旭暘科技農產公司						乾香菇絲			
										烏酢<穀盛>(5L)		穀盛									
										醬油(濃色)<金蘭甲等>(非基改)(5L)											
副菜	三色蒸蛋	皮蛋		聖杰食品有限公司	鮮 蔬 寬 粉	高麗菜(QRC)+		聖賢食品生產合作社	綜 合 滷 味	米Q糕(1.2K)<中港興>	1 包	中港興	紅 燒 獅 子 頭	素獅子頭 45顆	1.2	佛心	五 香 滷 油 豆 腐	嫩四角油豆腐(非基改)<中港興####		中港興	
		鹹蛋		聖杰食品有限公司		寬粉<龍口滋味>(3K)		日隆食品有限公司		白蘿蔔(進口)		王淑卿		大白菜(QRC)+		林琪鏞		薑片		安平惠蒜行	
		洗選蛋<東杰>		聖杰食品有限公司		紅蘿蔔(產銷履歷)<正場>		正場農產有限公司		鳥蛋(QRC)		科發食品有限公司		紹興酒		全聯社		滷包(大)(10個)<老公仔標>		統隆企業有限公司	
		年糕紙(50入)		日隆食品有限公司		木耳絲(有機)		彥廷農場		海帶結<兆軒>		兆軒食品有限公司		乾蝦仁		正興行		五香粉<老公仔標>(600g)		老公仔標	
										薑片		安平惠蒜行		八角粒(600g)		元榮有限公司					
										滷包(大)(10個)<老公仔標>		統隆企業有限公司									
										醬油5L金蘭-濃4入	庫存										
青菜	有機蔬菜	有機青松菜		田田園	有機蔬菜	有機油菜		田田園				有	有機高麗菜		田田園	有	有機青油菜		田田園		
		薑絲	0.1	安平惠蒜行		薑絲	0.1	安平惠蒜行					薑絲	0.1	安平惠蒜行		薑絲	0.1	安平惠蒜行		
湯品	黃瓜貢片湯	大黃瓜(QRC)<正場>		聖賢食品生產合作社	蕃 茄 蛋 花 湯	牛蕃茄(QRC)<正場>		聖賢食品生產合作社	味 噌 湯	豆腐(非基改)(大板)(鋪袋)<津悅>		津悅食品有限公司	香 菇 白 蘿 蔔 湯	素羊肉(香菇頭)(600g)	1 包	佛心	綠 豆 薏 仁 湯	綠豆		建晟	
		素貢丸(小)(0.6K)	1 包	佛心		洗選蛋<東杰>		聖杰食品有限公司		乾海帶芽(0.6K)		正興行		白蘿蔔(進口)		王淑卿		小薏仁		福壽	
										味噌(細)<十全>(9K)		十全特級股份有限公司		生香菇(QRC)		詹富岳		台糖(25K)		日隆食品有限公司	
水果	水果	水果							養 樂 多	優酪乳(減糖)<養樂多>(125ml)		聖司特多股份有限公司	水 果	水果							
營養分析	全穀雜糧類(份)	4.5		全穀雜糧類(份)	5.5		全穀雜糧類(份)	4.5		全穀雜糧類(份)	5		全穀雜糧類(份)	5		全穀雜糧類(份)	5				
	豆魚蛋肉類(份)	3		豆魚蛋肉類(份)	2.7		豆魚蛋肉類(份)	2.8		豆魚蛋肉類(份)	2.5		豆魚蛋肉類(份)	2.5		豆魚蛋肉類(份)	2.5				
	蔬菜類(份)	1		蔬菜類(份)	1.4		蔬菜類(份)	0.8		蔬菜類(份)	1.4		蔬菜類(份)	1.2		蔬菜類(份)	1.2				
	水果類(份)	1		水果類(份)	0		水果類(份)	0		水果類(份)	1		水果類(份)	0		水果類(份)	0				
	乳品類(份)	0		乳品類(份)	0		乳品類(份)	1		乳品類(份)	0		乳品類(份)	0		乳品類(份)	0				
	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)	3		油脂與堅果種子類(份)	2.6		油脂與堅果種子類(份)	2.5		油脂與堅果種子類(份)	2.5				
	熱量(仟卡)	0	742	熱量(仟卡)	0	731	熱量(仟卡)	0	680	熱量(仟卡)	0	750	熱量(仟卡)	0	330						

營養師:

午餐秘書:

單位主管:

校長: