

0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第1週午餐菜單

材料用量

9車

日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
9月1日 星期一	白米飯(五穀米先送6K) / 午88車	招牌滷豬腳	滷大油腐	毛豆炒蛋	炒高麗菜	鮮筍湯		熱量： 648大卡 醣類： 62.9 g 脂肪： 29.5 g 蛋白質： 32.5 g
		肉丁香里 22 公斤	三角油豆腐(大-pc)菜洲 560 個	蛋. 38 公斤	高麗菜(切實重) 42 公斤	新鮮竹筍片 17 公斤		
		軟骨丁香里 22 公斤	三角油豆腐(大-pc)備品 30 個	毛豆仁(冷凍) 3 公斤	紅蘿蔔(切絲) 2 公斤	排骨丁(CAS) 5 公斤		
		小豆輪(K) 6 公斤		紅蘿蔔(切小丁) 3 公斤	碎蒜(0.6K/包) 1 包			
		紅蘿蔔(切大丁) 3 公斤						
餐數 542		全穀雜糧類:3.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.2份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.7份						
	五穀米飯(6K)	蔥燒水晶雞	滷雞蛋	洋蔥培根	炒履歷蚵白菜	酸菜肉絲湯		熱量： 744大卡 醣類： 76.5 g 脂肪： 31.1 g 蛋白質： 38.3 g
9月2日 星期二		上雞胸丁(QR) 51 公斤	滷雞蛋(國產:台灣) 658 個	洋蔥(切絲) 32 公斤	履歷蚵白菜(切實重) 50 公斤	酸菜絲 10 公斤		
		洋蔥(切中丁) 12 公斤	滷雞蛋(國產:台灣)(備品) 30 個	非基改豆干片(菜洲) 12 公斤	薑絲(0.6K/包) 1 包	肉絲香里 6 公斤		
		鴻喜菇(QR) 3 公斤		碎培根(津谷)CAS 6 公斤		金針菇(QR) 6 公斤		
		碎蒜(0.6K/包) 1 包				薑絲(0.6K/包) 1 包		
		蔥花 0.5 公斤						
餐數 640		全穀雜糧類:4.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.1份 蔬菜類:1.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:3.1份						
	白米飯	蔥爆豬柳	東山豆干	芋泥包	炒履歷青江菜	玉米蛋花湯		熱量： 829大卡 醣類： 124.7 g 脂肪： 19.3 g 蛋白質： 41.7 g
9月3日 星期三		豬柳香里 48 公斤	小豆干(1/4非基改) 39 公斤	芋泥包(小)奇美(冷凍主料) 640 個	履歷青江菜(切實重) 50 公斤	玉米粒(QR) 10 公斤		
		洋蔥(切粗絲) 18 公斤	二砂台糖(1K/包) 7 包	芋泥包(小)奇美備品 30 個	碎蒜(0.6K/包) 1 包	蛋. 9 公斤		
		蒜仁(0.6K/包) 1 包	滷包(30g-小包) 7 包			蔥花 0.5 公斤		
		蔥花 1 公斤	不辣辣椒 0.6 公斤					
餐數 640		全穀雜糧類:5.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.8份						
	白米飯(紫米先送6K)	紅燒魚丁	麻婆豆腐	滷獅子頭(*1)	炒履歷油菜	翡翠羹湯		熱量： 856大卡 醣類： 89.3 g 脂肪： 30.2 g 蛋白質： 54.2 g
9月4日 星期四		鮭魚丁(QR)(K) 75 公斤	豆腐非基改(切中丁)(4.5K) 12 板	獅子頭(CAS)(粒) 640 粒	履歷油菜(切實重) 50 公斤	翡翠羹(0.3K) 12 盒		
		洋蔥(切中丁) 13 公斤	絞肉香里 6 公斤	獅子頭(CAS)(粒)備品 30 粒	碎蒜(0.6K/包) 1 包	蛋. 7 公斤		
		碎蒜(0.6K/包) 1 包	萬家香素蠔油(6L) 1 桶					
		蔥花 0.5 公斤	蔥花 1 公斤					
餐數 640		全穀雜糧類:5.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.7份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份						
	紫米飯(6K)	滷雞腿	白菜滷	洋芋炒蛋	炒有機青菜	針菇肉絲湯		熱量： 662大卡 醣類： 74.4 g 脂肪： 23.0 g 蛋白質： 38.1 g
9月5日 星期五		雞腿(6)(QR) 640 支	大白菜(切實重) 55 公斤	蛋 34 公斤	有機青菜(尚記)(切實重) 50 公斤	金針菇(QR) 9 公斤		
		雞腿(6)(QR)備品 30 支	肉絲香里 6 公斤	洋芋(切絲) 15 公斤		肉絲香里 6 公斤		
		滷包(30g-小包) 6 包	金針菇(QR) 6 公斤	紅蘿蔔(切絲) 6 公斤		薑絲(0.6K/包) 1 包		
		蒜仁(0.6K/包) 1 包	紅蘿蔔(切絲) 3 公斤					
		蔥(切段) 1 公斤	木耳(切絲) 1 公斤					
餐數 640		薑片(0.6K/包) 1 包	非基改豆皮(K) 1 公斤					
		冬蝦 0.3公斤,香菇絲 0.3公斤						
		全穀雜糧類:4.6份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.3份 蔬菜類:2.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.4份						

豬肉來源:台灣(豬肉可食部位原料原產地皆為台灣)

承富實業股份有限公司 電話:04-8831965 傳真:04-8832612

2025/8/18 12:26

營養師：

午餐秘書：

校長：

依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」易引起過敏的食物，如：甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。菜單如有使用上述食材，對菜單上上述食材過敏者請注意。