0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第5週素食菜單

材料用量 主 水 日 主菜 副菜 副菜 副菜 湯 營養分析 期 食 果 X教 熱量: 9 月 醣類: 0.0 g 脂肪: 0.0 g 29 節 日 補 蛋白質: 0.0 g 星 假 期 餐數 全穀雜糧類:0.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:0.0份 蔬菜類:0.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份 22 蜜汁豆包 四角油腐 泡菜炒年糕 素炒履歷青江菜 玉米蛋花湯 執量: 480 ± ± 9 22 月 非基改濕豆包(pc) 四角油豆腐(大)-pc 1個 素泡菜(350g/罐) 1 罐 0.5 包 玉米粒(OR) () 公斤 [絲(一週用量)(0.6K/包) 碰插: 月 64.2 g 飯 5 片 0 公斤 履歷書江菜(切實重) 0 公斤 蛋. 0 公斤 30 非基改潔豆包(pc)借品 大白菜(切實重) 脂肪: 16.3 g 白芝麻(孰)(兩) 1 兩 年糕(條狀小)(約0.5K) 0 包 蛋白質: 日 21.1 g 星 白精靈菇(QR) 0 公斤 期 紅蘿蔔(切絲) 0 公斤 金針菇(QR) 0 公斤 餐數 全穀雜糧類:4.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:1.8份 蔬菜類:0.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.9份 22 滷豆雞 絲瓜針菇 滷雞蛋 炒高麗菜 豆薯營養湯 熱量: 10 864大卡 素豆雞 枸杞 () 公斤 0個 3 公斤 紅蘿蔔(切絲) 月 滷雞蛋(國產:台灣) ()公斤 濕香菇(切片) () 公斤 醣類: 115.0 g 飯 百頁豆腐(榮洲) 1 公斤 絲瓜(切片) 0 公斤 高麗菜(切實重) 0 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 0 公斤 脂肪: 30.2 g 1 薑絲(0.6K/包) 0 包 薑片(0.6K) 0 包 蛋白質: 35.3 g Н 0 公斤 星 金針菇(QR) 豆葽(切中丁) 0 公斤 期 非基改豆皮(K) 0 公斤 餐數 全穀雜糧類:5.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.7份 蔬菜類:0.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份 22 涼拌木耳 素菜捲 炒履歷油菜 素和風味噌湯 10 熱量: 459大卡 木耳(整朵) 1 公斤 素菜捲(40g) 22 條 玻璃紙(包)50入 0包 履歷油菜(切實重) () 公斤 鴻喜菇(QR) 0.3 公斤 醣類: 67.6 g 月 飯 黄豆芽 1 公斤 素菜捲(40g)(備品) 5條 素魚板絲 0 公斤 味噌十全(3K/盒) 0 盒 脂肪: 2 13.8 g 薑絲(0.6K/包) 0 公斤 0 公斤 0.5 包 蛋. 海帶芽(乾) 蛋白質: 日 18.2 g 星 紅椒(QR) 0.2 公斤 期 四 餐數 全穀雜糧類:4.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:1.2份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份 22 芋頭燒雞丁 素韓式拌春雨 素珍珠丸子(*1) 炒有機味美菜 酸菜素肚湯 熱量: 10 709 大卡 素雞丁 2 公斤 1包 22 粒 素肚(切片) 0.3 公斤 醣類: 月 90.2 g 飯 芋頭(切大丁) 1.5 公斤 0 公斤 5 粒 薑絲(0.6K/包) 0包 寬粉(K) 素珍珠丸子(備品)(pc) 脂肪: 3 27.6 g 0 公斤 0 公斤 木耳(切絲) 酸菜絲 蛋白質: 27.3 g 日 星 紅蘿蔔(切絲) 0 公斤 金針菇(QR) 0 公斤 期 黃豆芽 0 公斤 五 餐數 全穀雜糧類:5.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.6份 蔬菜類:0.0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

2025/9/19 12:41

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, 對菜單上述食材過敏者請注意。