

0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第6週素食菜單

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
10月6日星期一	ㄣ中秋放假							熱量：0大卡 醣類：0.0 g 脂肪：0.0 g 蛋白質：0.0 g
餐數22		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						
10月7日星期二	白米飯	芋頭燒雞	素蘿蔔什錦	紅蘿蔔炒蛋	素炒高麗菜	綠豆芋圓湯		熱量：620大卡 醣類：77.7 g 脂肪：22.7 g 蛋白質：28.6 g
餐數22		調理-素雞丁 2.5 公斤 芋頭(切中丁) 1.2 公斤 薑片(0.6K/包) 0 包	非基改豆皮卷(K) 0.2 公斤 木耳(切絲) 0 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 0 公斤 菜頭(切中丁) 0 公斤 袖珍菇(QR) 0 公斤	紅蘿蔔(切絲) 0 公斤 蛋. 0 公斤	薑絲(一週用量)(0.6K/包) 0.5 包 紅蘿蔔(切絲) 0 公斤 高麗菜(切實重) 0 公斤	二砂台糖(1K/包) 0 包 綠豆 0 公斤 芋圓(0.6k/包) 0 包		
10月8日星期三	蕎麥飯	素香菇肉燥	香酥薯條	蒸蛋	炒履歷青江菜	針菇皮絲湯	履歷豆奶(獎勵金662+10)	熱量：683大卡 醣類：73.1 g 脂肪：29.5 g 蛋白質：36.4 g
餐數22		濕香菇(QR) 1 公斤 素肉燥(180g) 1 包 非基改小小豆干丁(菜洲) 1 公斤 香菇絲(兩) 1 兩 碎豆輪 0.6 公斤 香菜(150g/把) 0.5 把 碎瓜(玖順) 0.2 公斤	洋芋薯條(粗) 0 公斤	玻璃紙(包)50入 0 包 素魚板絲 0 公斤 蛋. 0 公斤	履歷青江菜(切實重) 0 公斤	素皮絲 0.3 公斤 薑絲(0.6K/包) 0 包 金針菇(QR) 0 公斤		
10月9日星期四	小米飯	三杯菇菇	扁蒲什錦	荷包蛋	炒有機油江菜	和風海芽湯		熱量：655大卡 醣類：74.4 g 脂肪：28.1 g 蛋白質：25.6 g
餐數22		凍豆腐(中丁)非基改 1 公斤 白精靈菇(QR) 0.8 公斤 金針菇(QR) 0.8 公斤 鴻喜菇(QR) 0.8 公斤	非基改豆皮(K) 0.2 公斤 扁蒲(切絲) 0 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0 公斤	洗選蛋(pc) 22 個 洗選蛋(pc-備品) 5 粒	有機油江菜(乾-尚結實切) 0 公斤	味噌(K) 0 公斤 海帶芽(乾) 0 公斤 豆腐非基改(切中丁)(4.5K) 0 板		
10月10日星期五	ㄣ雙十放假							熱量：0大卡 醣類：0.0 g 脂肪：0.0 g 蛋白質：0.0 g
餐數22		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						

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

2025/9/30 8:48

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。