

0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第6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
10月6日星期一	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 640		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(蕎麥6K)	照燒雞 鸡腿丁(CAS) 54 公斤 洋蔥(切中丁) 10 公斤 照燒醬(3K瓶) 1 瓶 碎蒜(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把) 1 把 薑片(0.6K) 1 包 白芝麻(熟)(標示日期) 0.3 公斤	蘿蔔什錦 菜頭(切中丁) 35 公斤 手工肉羹(台灣) 10 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 4 公斤 木耳(切絲) 3 公斤 袖珍菇(QR) 3 公斤	紅蘿蔔炒蛋 蛋. 42 公斤 紅蘿蔔(切絲) 20 公斤	炒高麗菜 高麗菜(切實重) 50 公斤 紅蘿蔔(切絲) 2 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	綠豆芋圓湯 二砂台糖(1K/包) 16 包 芋圓(0.6k/包) 14 包 綠豆 10 公斤		熱量：870大卡 醣類：121.3 g 脂肪：24.1 g 蛋白質：40.9 g
餐數 640		全穀雜糧類:5.8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:0.1份						
10月8日星期三	蕎麥飯(小米先送6K)	泰式打拋豬 絞肉香里 45 公斤 小小豆干丁(榮洲) 12 公斤 洋蔥(切小丁) 5 公斤 蕃茄丁罐頭(2.5K/罐) 2 罐 新鮮檸檬汁(1.4L) 1 罐 泰式魚露(750ml/罐) 1 罐	香酥薯條 洋芋薯條(粗) 35 公斤	蒸蛋 蛋. 39 公斤 素魚板絲 6 公斤 玻璃紙(包)50入 1 包	炒履歷青江菜 履歷青江菜(切實重) 50 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	針菇肉絲湯 金針菇(QR) 9 公斤 肉絲香里 6 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	履歷豆奶(獎勵金483+10)	熱量：772大卡 醣類：108.7 g 脂肪：14.6 g 蛋白質：50.6 g
餐數 640		全穀雜糧類:5.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.8份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份						
10月9日星期四	小米飯(6K)	鮮蒸魚 水鯊魚丁(QR) 85 公斤 萬家香素蠔油(6L) 1 桶 蔥花 1 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	扁蒲什錦 扁蒲(切絲) 50 公斤 肉絲香里 6 公斤 紅蘿蔔(切絲) 4 公斤	黑椒洋蔥炒蛋 蛋. 42 公斤 洋蔥(切絲) 15 公斤 黑胡椒粒(大-600g) 1 盒	炒有機油江菜 有機油江菜(影-尚就)(切) 50 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	和風海芽湯 味噌(K) 7 公斤 豆腐(非基改切中丁)(4.5K) 5 板 海帶芽(乾) 0.6 公斤		熱量：846大卡 醣類：78.3 g 脂肪：36.3 g 蛋白質：48.7 g
餐數 640		全穀雜糧類:4.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.9份 蔬菜類:1.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.4份						
10月10日星期五	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 640		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，對菜單上述食材過敏者請注意。