

0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第7週菜單

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13日 星期一	白米飯 (小米先送6K)	蔥爆豬柳 豬柳香里 51 公斤 洋蔥(切粗絲) 18 公斤 冷凍蔥花 1 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包	海鮮拌青花 冷凍綠花椰菜(CAS) 42 公斤 生鮮魷魚圈(CAS) 8 公斤 杏鮑菇頭(切丁) 4 公斤 紅蘿蔔(切片) 4 公斤	滷雞蛋 滷雞蛋(國產:台灣) 643 個 滷雞蛋(國產:台灣)(備品) 30 個	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	菜頭排骨湯 菜頭(切中丁) 25 公斤 小排骨(肉)香里 6 公斤		熱量： 833大卡 醣類： 115.5 g 脂肪： 23.0 g 蛋白質： 41.9 g
餐數 640		全穀雜糧類:6.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:2.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.4份						
10月14日 星期二	小米飯 (6K)	麻油雞 骨髓丁(CAS) 65 公斤 胡麻油(3L)福壽 1 瓶 蒜仁(0.6K/包) 1 包 薑片(0.6K/包) 1 包 冷凍蔥花 0.5 公斤	紅燒洋芋 洋芋(切中丁) 42 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 6 公斤 絞肉香里 6 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 冷凍蔥花 0.5 公斤	滷獅子頭(*1) 獅子頭(CAS)(粒) 621 粒 獅子頭(CAS)(粒)備品 30 粒	炒履歷青江菜 履歷青江菜(切實重) 50 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	榨菜肉絲湯 榨菜絲 10 公斤 肉絲香里 4 公斤		熱量： 782大卡 醣類： 83.5 g 脂肪： 32.1 g 蛋白質： 40.4 g
餐數 640		全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.3份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.4份						
10月15日 星期三	白米飯	家常滷肉 肉丁香里 45 公斤 菜頭(切中丁) 20 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 4 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包	油燜香肉絲 熟桂竹筍(切) 30 公斤 肉絲香里 9 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包 不辣辣椒 0.7 公斤	鮭魚聰明蛋 蛋. 36 公斤 洋蔥(切絲) 18 公斤 鮭魚罐大(1880g) 2 罐 蔥花 1 公斤	炒履歷油菜 履歷油菜(切實重) 50 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	仙草蜜 二砂台糖(1K/包) 15 包 仙草蜜(5K/桶) 12 桶		熱量： 854大卡 醣類： 114.7 g 脂肪： 27.0 g 蛋白質： 36.8 g
餐數 640		全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.6份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份						
10月16日 星期四	白米飯 (五穀米先送6K)	瓜仔魚丁 水鯊魚丁(QR) 85 公斤 洋蔥(切小丁) 6 公斤 碎瓜(玖順) 3 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 薑片(0.6K) 1 包 冷凍蔥花 0.5 公斤	乾鍋香片 高麗菜(切實重) 24 公斤 豆干片(榮洲) 20 公斤 洋蔥(切絲) 6 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 絞肉香里 3 公斤	冰心地瓜 冰心地瓜(TAP)(粒)(50個) 13 包	炒履歷蚵白菜 履歷蚵白菜(切實重) 50 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	冬瓜排骨湯 冬瓜(切中丁) 25 公斤 小排骨(肉)香里 6 公斤		熱量： 759大卡 醣類： 81.1 g 脂肪： 29.0 g 蛋白質： 41.3 g
餐數 640		全穀雜糧類:4.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.0份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份						
10月17日 星期五	五穀米飯 (6K)	滷雞翅 雞翅(W7) 621 支 雞翅(W7)(備品) 30 支 滷包(30g-小包) 6 包 冷凍蔥花 1 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 薑片(0.6K/包) 1 包	奶香針菇白菜 大白菜(切實重) 60 公斤 金針菇(QR) 9 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 奶油條安佳(454g) 1 條	蒸蛋 蛋. 39 公斤 素魚板絲 6 公斤 玻璃紙(包)50入 1 包	炒有機薺菜 有機空心菜(尚純:切實重) 50 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	味噌豆腐湯 味噌(K) 6 公斤 豆腐萊洲(切)(約4.5K) 6 板		熱量： 699大卡 醣類： 76.0 g 脂肪： 28.9 g 蛋白質： 32.1 g
餐數 640		全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.4份 蔬菜類:1.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.5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

2025/10/7 12:08

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。