0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第8週午餐菜單

主 水 日 主菜 副菜 副菜 副菜 湯 營養分析 期 食 果 瓜仔肉燥 滷雞蛋 冬瓜肉絲湯 10 白 炒高麗菜 熱量: 48 公斤 643 個 米 絞肉香里 滷雞蛋(國產:台灣) 643 個 黑米糕卷(pc) 高麗菜(切實重) 冬瓜(切中丁) 月 50 公斤 20 公斤 醣類: 78.8 § 飯 碎瓜 12 公斤 a雜蛋(國產:台灣)(備品) 30 個 黑米糕卷(pc-備品) 30 個 紅蘿蔔(切絲) 2 公斤 肉絲香里 6 公斤 脂肪: 48.1 g 20 燕 冷凍蔥花 1 公斤 沙拉油(18L) 1 桶 碎蒜(0.6K/包) 1包 薑片(0.6K) 1包 蛋白質: 39.3 g 日 星 油蔥酥(大-600g) 1包 先 碎蒜(0.6K/包) 1包 期 ,送6K 餐數 全穀雜糧類:5.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:1.4份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份 640 10 蒸蛋 滷大油腐 炒履歷油菜 檸檬愛玉 執量: 1294 + + 骨腿丁(CAS) 39 公斤 643 個 獨歷油菜(切實重) 愛玉(5K/桶) 13 桶 65 公斤 蛋. 角油豆腐(大-pc)榮洲 50 公斤 碰插: 月 148.2 g 飯 蒜仁(0.6K/包) 1包 30個 碎蒜(0.6K/包) 1包 21 素魚板絲 6 公斤 :角油豆腐(大-pc)(備品) 二砂台糖(1K/包) 12 包 脂肪: 51.8 g 薑片(0.6K/包) 1包 玻璃紙(包)50入 1包 新鮮檸檬汁(1.4L) 2 罐 蛋白質: 59.7 g 日 星 九層塔 0.5 公斤 期 冷凍蔥花 0.5 公斤 餐數 全穀雜糧類:5.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.2份 蔬菜類:0.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份 640 滷翅小腿(*1) 肉末豆腐 炒履歷青江菜 玉米濃湯 熱量: 10 621大卡 豬柳香里 51 公斤 10 板 621 支 月 翅小腿(QR) 互腐殖洲(切大丁)(4.5K)非 覆歷青江菜(切實重) 50 公斤 玉米粒(OR-K) 10 公斤 醣類: 85.3 g 22 洋蔥(切粗絲) 18 公斤 翅小腿(QR)備品 30 支 絞肉香里 9 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包 蛋. 6 公斤 脂肪: 13.0 g 胚 3 公斤 冷凍蔥花 1 公斤 滷包(30g-小包) 6 包 冷凍蔥花 0.5 公斤 洋芋(切小丁) 蛋白質: Н 41.9 0 芽 3 公斤 星 蒜仁(0.6K/包) 1包 洋蔥(切大丁) 米 小先送6K 期 玉米濃湯粉小磨坊(IK) 3包 紅蘿蔔(切小丁) 3 公斤 2 罐 餐數 全穀雜糧類:4.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.3份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份 640 胚 香酥旗魚排 田園咖哩 滷貢丸(*1) 炒有機荷葉白菜 10 熱量: 1133大卡 旗魚排(QR)(安) 621 片 洋芋(切中丁) 30 公斤 貢丸(大)(國產)(pc) 640 粒 50 公斤 蛋. 9 公斤 醣類: 月 81.3 g 買丸(大)(國產)(備品pc) 30 片 三色豆(CAS-1k/包) 9 公斤 30 粒 薑絲(0.6K/包) 1包 薑絲(0.6K/包) 1包 脂肪: 23 77.8 g 飯 沙拉油(18L) 2 桶 9 公斤 滷包(30g-小包) 洋蔥(切中丁) 6 包 紫菜 0.6 公斤 蛋白質: В 28.9 g 星 絞肉香里 9 公斤 期 加哩粉小磨坊(600g) 1 盒 四 餐數 全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.5份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份 640 10 X 光 熱量: 0 大 卡 醣類: 月 復 0.0 g 脂肪: 24 0.0 g 補 蛋白質: 0.0 g 日 假 星 期 五 餐點 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)

材料用量

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

2025/10/13 13:52

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。