

0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第14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
12月1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 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥花 1 公斤	奶香針菇白菜 大白菜(切實重) 65 公斤 金針菇(QR) 9 公斤 紅蘿蔔(切絲) 3 公斤 奶油條安佳(454g) 2 條	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： 811大卡 醣類： 112.4 g 脂肪： 22.7 g 蛋白質： 40.0 g
餐數 640		全穀雜糧類:6.6份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:2.6份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.4份						
12月2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 蔥花 0.5 公斤	烤香腸 香腸(CAS)-條 621 條 香腸(CAS)備品-條 30 條	燒賣(*1) 鮮肉燒賣(國產-愛蘭佳味) 621 個 鮮肉燒賣(國產-愛蘭佳味)備品 30 個	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 6 公斤		熱量： 735大卡 醣類： 73.6 g 脂肪： 31.6 g 蛋白質： 38.5 g
餐數 640		全穀雜糧類:4.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:1.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.5份						
12月3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	油燜筍香肉絲 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	鮪魚聰明蛋 蛋. 36 公斤 洋蔥(切絲) 18 公斤 鮪魚罐大(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	芹香貢丸湯 貢丸(小)(國產) 15 公斤 西芹菜(切末) 0.6 公斤		熱量： 786大卡 醣類： 83.1 g 脂肪： 31.4 g 蛋白質： 40.7 g
餐數 640		全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.3份 蔬菜類:1.9份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份						
12月4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 蔥花 0.5 公斤	玉米四寶 玉米粒(QR-K) 20 公斤 絞肉香里 9 公斤 毛豆仁(冷凍) 6 公斤 紅蘿蔔(切小丁) 3 公斤	滷海帶片 海帶片(pc) 643 片 海帶片(pc-備品) 30 片 滷包(30g-小包) 6 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	紫菜蛋花湯 蛋. 9 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包 紫菜 0.7 公斤		熱量： 730大卡 醣類： 78.0 g 脂肪： 27.6 g 蛋白質： 40.0 g
餐數 640		全穀雜糧類:5.0份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.8份 蔬菜類:1.3份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份						
12月5日 星期五	五穀米飯 (6K)	無骨雞排 無骨雞排(600g)(國產味鮮) 621 片 無骨雞排(600g)(國產味鮮) 30 片 沙拉油(18L) 2 桶 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(切段) 1 公斤 薑片(0.6K/包) 1 包	百頁洋芋咖哩 洋芋(切中丁) 30 公斤 百頁丁(中丁) 15 公斤 三色豆(CAS-1K/包) 6 公斤 洋蔥(切中丁) 6 公斤 咖哩粉小磨坊(600g) 1 盒	奶香蒸蛋 蛋. 39 公斤 玉米濃湯粉(1K/包) 2 公斤 玻璃紙(包)50入 1 包	炒有機皺葉白菜 有機皺葉白菜(肉品-切實重) 50 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	味噌豆腐湯 味噌(K) 6 公斤 豆腐菜洲(切)(約4.5K) 6 板		熱量： 1318大卡 醣類： 85.4 g 脂肪： 89.8 g 蛋白質： 35.7 g
餐數 640		全穀雜糧類:4.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.0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

2025/11/21 9:18

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。