## 0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第15週素食菜單

水 日 主 主菜 副菜 副菜 副菜 湯 營養分析 期 食 果 12 椒鹽杏鮑菇 芋頭餅(\*2) 素炒高麗菜 海芽味噌湯 白 熱量: 芋頭餅(pc) 0 個 0.5 包 44 個 月 杏鮑菇(A)(QR) 3.5 公斤 滷雞蛋(國產:台灣) 味噌十全(3K/盒) 醣類: 131.7 g 九層塔(兩) 1 兩 芋頭餅(pc-備品) 5 個 紅茶包小 0 包 紅蘿蔔(切絲) ○ 公斤 海帶芽(乾)(廠牌/日期) 0 公斤 脂肪: 9.4 g 8 蕃薯粉(K) 0.2 公斤 0 公斤 豆腐藥洲(切大丁)(4.5%)非 日 高麗菜(切實重) 0 板 蛋白質: 16.2 g 星 期 餐數 全穀雜糧類:4.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:0.0份 蔬菜類:1.7份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份 22 12 地瓜球(\*3) 滷雞蛋 炒履歷青江菜 執量: 662 \* ± 麦肉燥(180g) 1包 0 包 滷雞蛋(國產:台灣) 0個 覆歷青江菜(切實重) 0 公斤 二砂台糖(1K/包) 0 包 地瓜球(紫)(1.8K/包) 醣類: 月 73.3 g 米 香菇絲(兩) 0 包 0 公斤 9 1 兩 地瓜球(茶)(1.8K/包) 紅豆(國產TAP) 脂肪: 30.7 g 飯 小小豆干丁(榮洲) 0.6 公斤 沙拉油(18L) 0 桶 紫米(標示日期) 0 公斤 蛋白質: 日 26.2 g 星 杏鮑菇(A)(QR) 0.6 公斤 0.6 公斤 期 素皮絲 碎瓜(玖順) 0.2 公斤 餐數 全穀雜糧類:4.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.0份 蔬菜類:0.4份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份 22 小餐包 蒸蛋 炒履歷油菜 12 熱量: 575大卡 0個 素魚板絲 0.5 公斤 () 公斤 調理-素雞丁 2.5 公斤 卜餐包(日期標示) 履歷油菜(切實重) 木耳(切絲) 月 () 公斤 醣類: 76.3 g 10 芋頭(切中丁) 1.2 公斤 玻璃紙(包)50入 0 包 烏醋(庫存) 0 庫存 脂肪: 20.4 g 薑片(0.6K/包) 0 包 蛋. 0 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0 公斤 蛋白質: 23.8 9 Н 星 蛋. 0 公斤 期 需要测(切中⊤)(4.5K)非 0 板 金針菇(QR) 0 公斤 餐數 全穀雜糧類:4.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.4份 蔬菜類:0.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份 22 麻油素雞 素黑輪片(\*1) 滷海帶片 炒履歷蚵白菜 12 白 熱量: 619大卡 凍豆腐大丁 2 公斤 素黑輪片(pc) 22 片 海帶片(pc) 1 片 夏歷蚵白菜(切實重) 素香菇貢丸(K) () 公斤 0.3 公斤 醣類: 月 66.4 9 飯 素(香Q糕0.4K) 素黑輪片(pc)備品 5 片 西芹菜(切末) 1包 薑絲(0.6K/包) 0包 脂肪: 11 24.5 g 素雞丁 1 公斤 蛋白質: 日 35.4 g 星 期 四 餐數 全穀雜糧類:4.5份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:0.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份 22 涼拌木耳 12 糙 蕃茄炒蛋 鮮菇拌白花 炒有機荷葉白菜 紫菜蛋花湯 熱量: 502 大卡 木耳(整朵) 2 公斤 蕃茄(切中丁) () 公斤 秀珍菇(OR) 0.5 公斤 () 公斤 紫菜 () 公斤 醣類: 月 82.6 g 飯 黃豆芽 1 公斤 蕃茄醬(3K)可果美 0罐 今凍白花椰菜(CAS) 0 公斤 薑絲(0.6K/包) 0包 薑絲(0.6K/包) 0包 脂肪: 12 13.2 g 0 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0 公斤 蛋. 0 公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5 包 蛋. 蛋白質: 14.5 g 日 星 紅椒(QR) 0.2 公斤 期 五 餐數 全穀雜糧類:4.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:0.0份 蔬菜類:1.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.4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

2025/11/28 15:29

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。