

0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第16週午餐菜單

材料用量

日期	主食	主菜		副菜		副菜		副菜		湯		水果	營養分析
		馬鈴薯紅燒肉	滷雞蛋	麥克雞塊(*2)	炒高麗菜	和風味噌湯							
12 月 15 日 星 期 一 餐 數 640	白 米 飯 (燕 麥 先 送 6K)	肉丁香里 洋芋(切中丁) 紅蘿蔔(切中丁) 碎蒜(0.6K/包) 蔥花	42 公斤 15 公斤 3 公斤 1 包 0.5 公斤	滷雞蛋(國產:台灣) 滷雞蛋(國產:台灣)(備品)	643 個 30 個	麥克雞塊(CAS)(K) 沙拉油(18L)	33 公斤 1 桶	高麗菜(切實重) 紅蘿蔔(切絲) 碎蒜(0.6K/包)	50 公斤 2 公斤 1 包	洋蔥(切小丁) 味噌十全(3K/盒) 海帶芽(乾)	6 公斤 2 盒 0.7 公斤		熱量： 1002大卡 醣類： 82.6 g 脂肪： 56.2 g 蛋白質： 41.6 g
		全穀雜糧類:4.6份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.3份 蔬菜類:1.0份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份											
12 月 16 日 星 期 二 餐 數 640	燕 麥 飯	照燒雞	香酥甜不辣	冰心地瓜	炒履歷油菜	榨菜肉絲湯							熱量： 1051大卡 醣類： 113.3 g 脂肪： 51.4 g 蛋白質： 32.7 g
		骨腿丁(CAS) 洋蔥(切中丁) 照燒醬(3K瓶) 碎蒜(0.6K/包) 蔥(0.5K/把) 薑片(0.6K) 白芝麻(熟)(標示日期)	54 公斤 10 公斤 1 瓶 1 包 1 把 1 包 0.3 公斤	黑輪條(小)(如記) 沙拉油(18L)	39 公斤 1 桶	冰心地瓜(TAPX包約35個)	13 包	履歷油菜(切實重) 碎蒜(0.6K/包)	50 公斤 1 包	榨菜絲 肉絲香里	10 公斤 4 公斤		
		全穀雜糧類:6.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份											
12 月 17 日 星 期 三 餐 數 640	白 米 飯	黑胡椒豬柳	鮪魚聰明蛋	銀絲捲	炒履歷蚵白菜	酸辣湯							熱量： 739大卡 醣類： 98.8 g 脂肪： 19.4 g 蛋白質： 42.3 g
		豬柳香里 洋蔥(切粗絲) 碎蒜(0.6K/包) 蔥花 黑胡椒醬(台塑3K)	51 公斤 15 公斤 1 包 1 公斤 1 罐	蛋. 洋蔥(切絲) 鮪魚罐大(1880g)	36 公斤 18 公斤 2 罐 1 公斤	銀絲捲(小)奇美 銀絲捲(小)奇美備品	643 個 30 個	履歷蚵白菜(切實重) 薑絲(0.6K/包)	50 公斤 1 包	肉絲香里 蛋. 豆漿(熟)(切中丁)4.5K/份 金針菇(QR) 木耳(切絲) 紅蘿蔴(切絲) 烏醋(5L)	6 公斤 6 公斤 4 板 3 公斤 1.5 公斤 1.5 公斤 1 桶		
		全穀雜糧類:4.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.1份 蔬菜類:1.4份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份											
12 月 18 日 星 期 四 餐 數 640	白 米 飯 (紫 米 先 送 6K)	香酥旗魚排	田園咖哩	滷貢丸(*1)	炒履歷青江菜	菜頭排骨湯							熱量： 1174大卡 醣類： 95.1 g 脂肪： 76.5 g 蛋白質： 30.4 g
		旗魚排(QR)(安) 旗魚排(QR)(安)備品 沙拉油(18L)	621 片 30 片 2 桶	洋芋(切中丁) 三色豆(CAS-1k/包)	30 公斤 9 公斤	貢丸(大)(國產)(pc) 貢丸(大)(國產)(備品pc)	621 粒 30 粒	履歷青江菜(切實重) 碎蒜(0.6K/包)	50 公斤 1 包	菜頭(切中丁) 小排骨(肉)香里	25 公斤 6 公斤		
		全穀雜糧類:5.7份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.3份 蔬菜類:1.4份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份											
12 月 19 日 星 期 五 餐 數 640	紫 米 飯 (6K)	瓜仔肉燥	滷獅子頭(*1)	高湯蒸蛋	炒有機油江菜	冬至湯圓							熱量： 803大卡 醣類： 104.4 g 脂肪： 23.7 g 蛋白質： 41.8 g
		絞肉香里 碎瓜 油蔥酥(大-600g) 碎蒜(0.6K/包) 蔥花	48 公斤 12 公斤 1 包 1 包 0.5 公斤	獅子頭(CAS)(粒) 獅子頭(CAS)(粒)備品	621 粒 30 粒	蛋. 素高湯(大)3K 玻璃紙(包)50入	39 公斤 2 罐 1 包	有機油江菜(都-尚紅)(切) 碎蒜(0.6K/包)	50 公斤 1 包	小湯圓(紅白1斤) 二砂台糖(1K/包) 芋圓(0.6K/包)	16 包 13 包 10 包		
		全穀雜糧類:5.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.1份 蔬菜類:1.0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)

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

2025/12/5 16:31

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。