

0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第17週素食菜單

材料用量

日期	主食	主菜		副菜		副菜		副菜		湯		水果	營養分析
12 月 22 日 星 期 一 餐數 22	白 米 飯	素當歸鴨		素奶香針菇白菜		滷雞蛋		素炒高麗菜		菜頭素排骨湯			熱量： 690大卡 醣類： 75.8 g 脂肪： 27.9 g 蛋白質： 37.8 g
		素鴨肉 2 公斤 凍豆腐大丁 1.5 公斤 無糖白當歸鴨(小白60g)	大白菜(切實重) 金針菇(QR) 紅蘿蔔(切絲) 非基改豆皮卷(K) 奶粉(K)	3 公斤 0.5 公斤 0.2 公斤 0.2 公斤 0.1 公斤	滷雞蛋(國產:台灣) 0 個	薑絲(一週用量約0.6K/包)	0.5 包	素排骨酥(溼) 紅蘿蔔(切絲) 高麗菜(切實重)	0.3 公斤 0 公斤 0 公斤	菜頭(切中丁) 薑絲(0.6K/包)	0 公斤 0 包		
全穀雜糧類:4.2份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.1份 蔬菜類:1.7份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份													
12 月 23 日 星 期 二 餐數 22	蕎 麥 飯	咖哩素雞丁		玉筍青花		高湯蒸蛋		炒履歷油菜		冬瓜粉圓湯			熱量： 543大卡 醣類： 88.0 g 脂肪： 11.1 g 蛋白質： 26.6 g
		素雞丁 2 公斤 洋芋(切中丁) 1.5 公斤 素咖哩塊(125g)	冷凍綠花椰菜(CAS) 玉米筍(QR) 紅蘿蔔(切絲)	2 公斤 1 公斤 0.2 公斤	素高湯(大)3K 蛋.	0 罐	履歷油菜(切實重)	0 公斤	二砂台糖(1K/包) 冬瓜塊小(0.6K) 大粉圓	0 包 0 塊 0 公斤			
全穀雜糧類:5.1份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.3份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份													
12 月 24 日 星 期 三 餐數 22	白 米 飯	素香菇肉燥		香酥薯條		奶皇包		炒履歷青江菜		針菇皮絲湯			熱量： 618大卡 醣類： 49.1 g 脂肪： 34.5 g 蛋白質： 33.5 g
		濕香菇(QR) 1 公斤 素肉燥(180g) 非基改小小豆丁(集調) 香菇絲(兩)	洋芋薯條(粗) 1 包 1 公斤 1 兩	0 公斤	奶皇包(小)	1 個	履歷青江菜(切實重)	0 公斤	素皮絲 0.3 公斤 薑絲(0.6K/包) 金針菇(QR)	0 包 0 包 0 公斤			
全穀雜糧類:2.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.4份 蔬菜類:0.6份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.1份													
12 月 25 日 星 期 四 餐數 22	行 憲 紀 念 日 放 假												熱量： 0大卡 醣類： 0.0 g 脂肪： 0.0 g 蛋白質： 0.0 g
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													
12 月 26 日 星 期 五 餐數 22	糙 米 飯	滷豆包		蠻油豆腐		桂竹筍炒豆皮		炒有機黑葉白菜		冬瓜素羊湯			熱量： 549大卡 醣類： 68.5 g 脂肪： 18.7 g 蛋白質： 28.1 g
		非基改濕豆包(po) 22 片 非基改濕豆包(po)5 片 濕香菇(QR) 0.2 公斤	三色豆(CAS-1k/包) 萬家香素蠻油(6L) 豆腐茶酒(切中丁)(4.5K)片	0 公斤 0 桶 0 板	非基改豆皮卷(K)	0.3 公斤 熟桂竹筍(切) 0 公斤	有機黑葉白菜(6L-半粒切)	0 公斤	素羊肉(0.6K) 冬瓜(切中丁) 薑絲(0.6K/包)	1 包 0 公斤 0 包			
全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.2份 蔬菜類:0.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.7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

2025/12/15 11:58

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。