

# 0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第17週午餐菜單

材料用量

日期	主食	主菜		副菜		副菜		湯		水果	營養分析													
		葱爆豬柳	燒賣(*1)	滷雞蛋	炒高麗菜	菜頭排骨湯																		
12 月 22 日 星 期 一  餐數 640	白米飯(蕎麥6Kg)	豬柳香里 51 公斤 洋蔥(切粗絲) 18 公斤 蒜仁(0.6K/包) 蔥花 1 公斤	鮮肉燒賣(國產-瘦鑽往味) 621 個 鮮肉燒賣(國產-瘦鑽往味)備品 30 個	滷雞蛋(國產-台灣) 643 個 滷雞蛋(國產-台灣)備品 30 個	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(切中丁) 25 公斤 小排骨(肉)香里 6 公斤	全穀雜糧類:4.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.7份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.1份																	
		全穀雜糧類:4.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.7份 蔬菜類:1.5份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.1份																						
12 月 23 日 星 期 二  餐數 614	蕎麥飯/X扣葷	麻油雞	烤香腸	高湯蒸蛋	炒履歷油菜	冬瓜粉圓湯	全穀雜糧類:5.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.1份 蔬菜類:0.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份																	
		骨腿丁(CAS) 60 公斤 胡麻油(3L)福壽 1 瓶 蒜仁(0.6K/包) 薑片(0.6K/包) 蔥花 0.5 公斤	香腸(CAS)-條 592 條 香腸(CAS)備品-條 30 條	蛋 37 公斤 素高湯(大)3K 2 罐 玻璃紙(包)50入 1 包	履歷油菜(切實重) 48 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	大粉圓 20 公斤 冬瓜塊小(0.6K) 14 塊 二砂台糖(1K/包) 6 包	全穀雜糧類:5.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.1份 蔬菜類:0.8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 640	白米飯(糙米6Kg)	泰式打拋豬	香酥薯條	奶皇包	炒履歷青江菜	針菇肉絲湯	全穀雜糧類:4.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.7份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份																	
		絞肉香里 45 公斤 小小豆干丁(榮洲) 12 公斤 洋蔥(切小丁) 5 公斤 蕃茄丁罐頭(2.5K-罐) 新鮮檸檬汁(1.4L) 泰式魚露(750ml-罐) 碎蒜(0.6K/包) 1包,蔥(0.5K/把) 1把,薑片(0.6K/包) 1包	洋芋薯條(粗) 35 公斤 沙拉油(18L) 1 桶	奶皇包(小) 643 個 奶皇包小-備品 30 個	履歷青江菜(切實重) 50 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	金針菇(QR) 9 公斤 肉絲香里 6 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包	全穀雜糧類:4.9份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.7份 蔬菜類:1.1份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份																	
12 月 25 日 星 期 四  餐數 640	X行憲紀念日放假	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											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											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 640	糙米飯	香滷雞排	蠻油豆腐	桂竹筍炒肉絲	炒有機黑葉白菜	冬瓜排骨湯	全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:1.7份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.7份																	
		雞排(5)(QR) 621 片 雞排(5)(QR)備品 30 片 滷包(30g-小包) 7 包 蒜仁(0.6K/包) 薑片(0.6K/包) 蔥花 0.5 公斤 新鮮辣椒 0.2 公斤	豆腐條(切中丁x4.5Kg) 12 板 三色豆(CAS-1kg) 5 公斤 萬家香素蠻油(6L) 1 桶 蔥花 1 公斤	熟桂竹筍(切) 35 公斤 肉絲香里 12 公斤	有機黑葉白菜(8-兩枝x切) 50 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	冬瓜(切中丁) 25 公斤 小排骨(肉)香里 6 公斤	全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.5份 蔬菜類:1.7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 11:59

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。