

0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第19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
1月5日 星期一	白米飯(燕麥3K)	飄香肉燥	滷貢丸(*1)	高湯蒸蛋	炒高麗菜	榨菜肉絲湯		熱量：572大卡 醣類：73.7 g 脂肪：12.9 g 蛋白質：37.7 g
餐數 640		絞肉香里 42 公斤 碎瓜 12 公斤 油蔥酥(大-600g) 1 包 碎蒜(0.6K/包) 1 包 蔥花 0.5 公斤	貢丸(大)(國產)(pc) 621 粒 貢丸(大)(國產)(備品pc) 30 粒 滷包(30g-小包) 6 包	蛋. 39 公斤 素高湯(大)3K 2 罐 玻璃紙(包)50入 1 包	高麗菜(切實重) 50 公斤 紅蘿蔔(切絲) 2 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	榨菜絲 10 公斤 肉絲香里 4 公斤		
全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.8份 蔬菜類:1.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份								
1月6日 星期二	燕麥飯	滷雞腿	肉末滷豆腐	滷黑輪條(*1)	炒履歷青江菜	仙草蜜		熱量：667大卡 醣類：114.2 g 脂肪：8.3 g 蛋白質：33.9 g
餐數 640		雞腿(6)(QR) 621 支 雞腿(6)(QR)備品 30 支 滷包(30g-小包) 6 包 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥花 1 公斤 薑片(0.6K/包) 1 包	豆腐(無切中丁)4.5K(非) 11 板 絞肉香里 6 公斤	黑輪條(大)(CAS)-條 621 條 黑輪條(大)(CAS)備品-條 30 條 滷包(30g-小包) 6 包	履歷青江菜(切實重) 50 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	二砂台糖(1K/包) 15 包 仙草蜜(5K/桶) 14 桶		
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:0.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份								
1月7日 星期三	白米飯	蔥爆豬柳	銀絲捲	蕃茄炒蛋	炒履歷蚵白菜	冬瓜排骨湯	履歷豆奶(獎勵金643+10)	熱量：802大卡 醣類：109.6 g 脂肪：20.5 g 蛋白質：45.0 g
餐數 640		豬柳香里 48 公斤 洋蔥(切粗絲) 18 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥(切段) 1 公斤	銀絲卷(小)奇美 643 個 銀絲卷(小)奇美備品 30 個	蛋. 35 公斤 蕃茄(切中丁) 16 公斤 蔥花 1 公斤 蕃茄醬(3K)可果美 1 罐	履歷蚵白菜(切實重) 50 公斤 薑絲(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:4.3份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:3.9份 蔬菜類:1.7份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:1.6份								
1月8日 星期四	白米飯(糙米先送4K)	沙茶魚丁	魷魚拌白花	滷海帶片	炒履歷油菜	紫菜蛋花湯		熱量：683大卡 醣類：82.9 g 脂肪：25.5 g 蛋白質：29.3 g
餐數 640		水鯊魚丁(QR) 70 公斤 洋蔥(切絲) 8 公斤 沙茶醬牛頭牌(3K) 1 罐 蒜仁(0.6K/包) 1 包 薑絲(0.6K/包) 1 包 蔥花 0.5 公斤	冷凍白花椰菜(CAS) 36 公斤 生鮮魷魚圈(CAS) 9 公斤 紅蘿蔔(切絲) 4 公斤	海帶片(pc) 643 片 海帶片(pc-備品) 30 片 滷包(30g-小包) 6 包	履歷油菜(切實重) 50 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	蛋. 9 公斤 薑絲(0.6K/包) 1 包 紫菜 0.6 公斤		
全穀雜糧類:4.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:2.2份 蔬菜類:1.8份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:2.0份								
1月9日 星期五	糙米飯	小豆輪肉丁	烤香腸	滷雞蛋	炒有機菠菜	芹香貢丸湯		熱量：1089大卡 醣類：76.2 g 脂肪：67.9 g 蛋白質：44.0 g
餐數 640		肉丁香里 42 公斤 小豆輪(K) 6 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 4 公斤 蒜仁(0.6K/包) 1 包 蔥花 0.5 公斤	香腸(CAS)-條 640 條 香腸(CAS)備品-條 30 條 沙拉油(18L) 1 桶	滷雞蛋(國產-台灣) 643 個 滷雞蛋(國產-台灣)(備品) 30 個	有機菠菜(尚結)(切實重) 58 公斤 碎蒜(0.6K/包) 1 包	貢丸(小)(國產) 15 公斤 西芹菜(切末) 0.6 公斤		
全穀雜糧類:4.8份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.9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

2025/12/26 12:32

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。