

# 0098 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第1學期第20週午餐菜單

材料用量

日期	主食	主菜		副菜		副菜		湯		營養分析		
		蒜泥白肉	滷雞蛋	白菜滷	炒高麗菜	酸辣湯						
1 月 12 日 星 期 一  餐數 640	白 米 飯 ( 糙 米 3K )	蒜泥白肉片(井野) 洋蔥(切絲) 蒜泥(0.6K/包) 碎蒜(0.6K/包) 蔥花	54 公斤 10 公斤 2 包 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	大白菜(切實重) 肉絲香里 金針菇(QR) 紅蘿蔔(切絲) 木耳(切絲) 非基改豆皮(K) 冬蝦 0.3公斤,香菇絲 0.3公斤	65 公斤 6 公斤 6 公斤 3 公斤 1 公斤 1 公斤 烏醋(5L)	高麗菜(切實重) 紅蘿蔔(切絲) 碎蒜(0.6K/包)	50 公斤 2 公斤 1 包	肉絲香里 蛋. 豆漿粉(切中丁)(4.5kg)非 金針菇(QR) 木耳(切絲) 紅蘿蔔(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	熱量 : 605大卡 醣類 : 80.7 g 脂肪 : 11.7 g 蛋白質 : 44.9 g
全穀雜糧類:4.4份 乳品類:0.0份 豆魚蛋肉類:4.6份 蔬菜類:2.2份 水果類:0.0份 油脂與堅果種子類:0.0份												
1 月 13 日 星 期 二  餐數 640	糙 米 飯	瓜仔雞	四角油豆腐	蒸蛋	炒履歷菠菜	針菇肉絲湯					熱量 : 714大卡 醣類 : 72.2 g 脂肪 : 29.5 g 蛋白質 : 38.1 g	
骨腿丁(CAS) 濕香菇(切小丁) 花瓜罐(3K)(醃漬品) 碎蒜(0.6K/包) 薑片(0.6K/包) 蔥花												
442 個 30 個												
蛋. 素魚板絲 玻璃紙(包)50入												
39 公斤 6 公斤 1 包												
1 月 14 日 星 期 三  餐數 640	白 米 飯	炙燒豬柳	香濃巧克力捲	東山滷味	炒履歷青江菜	菜頭排骨湯					熱量 : 817大卡 醣類 : 110.1 g 脂肪 : 25.7 g 蛋白質 : 38.4 g	
豬柳香里 洋蔥(切絲) 紅蘿蔔(切絲) 照燒醬(3K瓶) 碎蒜(0.6K/包) 蔥花												
54 公斤 6 公斤 3 公斤 1 瓶 1 包 0.5 公斤												
642 個 30 個												
東豆躉(中丁)非基改 黑輪條(小)QR 滷包(30g-小包) 貢丸(小)(國產) 薑片(0.6K)												
20 公斤 9 公斤 6 包 6 公斤 1 包												
1 月 15 日 星 期 四  餐數 557	白 米 飯 ( 五 穀 米 9K ) X 扣 84 葷	香酥旗魚排	滷貢丸(*1)	田園咖哩	炒履歷油菜	玉米濃湯					熱量 : 1111大卡 醣類 : 82.1 g 脂肪 : 76.2 g 蛋白質 : 26.2 g	
旗魚排(QR)(安) 旗魚排(QR)(安)備品 沙拉油(18L)												
537 片 25 片 2 桶												
貢丸(大)(國產)(pc) 貢丸(大)(國產)(備品pc) 滷包(30g-小包)												
537 粒 25 粒 5 包												
洋芋(切中丁) 三色豆(CAS-1K/包) 洋蔥(切中丁) 絞肉香里 咖哩粉小磨坊(600g)												
25 公斤 8 公斤 8 公斤 8 公斤 1 盒												
42 公斤 1 包												
1 月 16 日 星 期 五  餐數 640	五 穀 米 9K	三杯雞	冰心地瓜	紅蘿蔔炒蛋	炒有機黑葉白菜	味噌海芽湯					熱量 : 803大卡 醣類 : 84.9 g 脂肪 : 33.3 g 蛋白質 : 38.1 g	
骨腿丁(CAS) 蒜仁(0.6K/包) 薑片(0.6K/包) 九層塔 蔥花												
65 公斤 1 包 1 包 0.5 公斤 0.5 公斤												
13 包												
蛋. 紅蘿蔔(切絲) 碎蒜(0.6K/包)												
42 公斤 20 公斤 1 包												
50 公斤 1 包												
味噌(K) 豆漿粉(切中丁)(4.5kg)非 海帶芽(乾)												
7 公斤 6 板 1 公斤												

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

2026/1/2 13:00

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。