

S016 彰化縣線西鄉線西國小 114學年度第二學期第8週食譜設計

菜單組成 材料用量

日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析			
月 日 星期一											
餐數											
3月31日 星期二	五穀飯	無骨香雞排 620 片 <small>無骨香雞排(80片*片)75g</small>	砂鍋白菜滷 29 Kg 大白菜(切片)	蕃茄炒蛋 34 Kg 雞蛋(kg)G	履歷福山萵苣 50 Kg 履歷福山萵苣(切段)	愛玉甜湯 16 包 二砂糖(1Kg*包)		糖類：79.5 g 脂肪：23 g 蛋白質：25.6 g 熱量：627.4大卡	全穀雜糧類 5.0 豆魚蛋肉類 2.1 蔬菜類 0.9 油脂類 2.5 水果類 0.0 乳品類 0.0		
餐數	636	30 片 <small>無骨香雞排(80片*片)75g</small>	6 Kg 肉絲*貴美M 4 Kg 金針菇 3 Kg 胡蘿蔔(切絲) 非基改豆皮(1.8K*袋)N 1 袋 0.5 Kg 蒜末 0.2 Kg 乾香菇絲(Kg) 0.2 Kg 0.2 Kg 蝦米(冬蝦)	15 Kg 牛蕃茄 7 Kg 洋蔥(中丁) 2 桶 0.5 Kg 青蔥(珠)		15 包 愛玉(5K*包)榮L 2 瓶 現榨檸檬汁(950ml)先生					
4月1日 星期三	白米飯	飄香肉燥 42 Kg 粗絞肉*貴美M	經典奶皇包(冷主) 620 個 小奶黃包(32g*南山)	椒鹽毛豆莢 27 Kg 毛豆莢(CAS)	蒜香油菜 50 Kg 履歷油菜(切段)	蘿蔔豚骨湯 20 Kg 白蘿蔔(中丁)		糖類：102.5 g 脂肪：22 g 蛋白質：27.5 g 熱量：718大卡	全穀雜糧類 6.3 豆魚蛋肉類 1.9 蔬菜類 1.6 油脂類 2.5 水果類 0.0 乳品類 0.0		
餐數	650	12 Kg 豆干丁*榮洲L 6 Kg 碎瓜 1 包 0.6 Kg 青蔥 0.5 Kg 蒜末	30.01 個 小奶黃包(32g*南山)備品	0.2 Kg 八角粒 0.2 Kg 粗粒黑胡椒(KG) 0.1 Kg 蒜末		6 Kg 小排骨*米迪M 0.3 Kg 芹菜(珠)					
4月2日 星期四	糙米飯	豆輪滷肉 36 Kg 前腿肉丁*貴美M	麻婆豆腐(144) 9 盤 粗豆腐(小丁4.5K*莊興)	黃金滷蛋 620 個 滷蛋(粒)	蒜香高麗菜 50 Kg 有機高麗菜(片)*桃園	海芽蛋花湯(4) 8 Kg 雞蛋(kg)G		糖類：110.5 g 脂肪：32.5 g 蛋白質：43.1 g 熱量：906.9大卡	全穀雜糧類 7.0 豆魚蛋肉類 4.0 蔬菜類 1.1 油脂類 2.5 水果類 0.0 乳品類 0.0		
餐數	620	6 Kg 小小豆輪 6 Kg 白蘿蔔(中丁) 3 Kg 胡蘿蔔(中丁) 0.5 Kg 青蔥(切段) 0.5 Kg 薑片	4.5 Kg 粗絞肉*貴美M 4 Kg 洋蔥(中丁) 2.5 Kg 胡蘿蔔(小丁) 1 桶 豆瓣醬(3K*十全) 0.3 Kg 青蔥(珠) 0.3 Kg 蒜末	30 粒 滷蛋(粒)備品	1.5 Kg 胡蘿蔔(切絲) 0.3 Kg 蒜末	0.3 Kg 青蔥(珠) 0.3 Kg 乾海芽					
月 日 星期五											
餐數											

豐成食品工廠 電話：04-8613339 傳真：04-8613336

2026/3/24

※本週使用豬肉及豬可食部位原料原產地皆為台灣

※本產品含有易引起過敏之食物，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不適對其果敏體質者食用。

營養師：

午餐執秘：

校長：