2022年9月2週午餐菜單

		9月5日	_	720	Y		9月6日	二 720 人			9月7日		三 720		Y	人 9月8日		四 720		Ţ	9 F	9月9日		五 720 人	
Ι\ŀ			規格	數量	單位		食材	規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位
\vdash	白米	政 相	NT/IT	数里	丰瓜	紫米	民 相	が行	奴里	辛匹	白米	R/1/3	ハガロ	奴里	丰瓜	木口	欧 尔	MH	奴里	辛瓜	木口	区们	がけ	奴里	丰瓜
主食	飯					飯					飯														
	_	冬瓜	中丁	34	kg	U/A	雞丁		50	kg	U/X	刈包(50g)		720	片	1	鮮雞柳條		45	kg					
主菜		筍干(濕的)	切	10	kg	i '	洋蔥	片	25	kg	— 刈	刈包(50g)-備		20	片	磨菇	洋蔥	片	25	kg					
	冬瓜	三角油豆腐		25	kg	l		最後灑	0.5	上 斤		花生粉		5	kg		紅彩椒	片	5		中 秋 大桶 使				
		<u>一円/// </u>		2	- Kg - 后	燒	<u> </u>	段後應	0.5	斤		<u>16年初</u> 糖粉		5	kg kg		お上本シ伯文	П)	ga					
	燒	董	Kg) H	<u> </u>	包斤		<u>車口</u> 蔥	切段	1	斤		<u>慥切</u> 香菜	切末	3	kg kg										
	虎油腐	重 素蠔油	6L	1 1	 桶		思 照燒醬	2.4KG	2	大桶		^{百条} *花生粉/糖粉/					蘑菇醬*大村		2	十松					
		糸塚/田	UL	1	们用		<u> </u>	2.4KU	Z	八加		*花生粉/糖粉/					磨奶酉 八川	HJ	Z	八加					
		紫米		6	1							"16生物/糖物/	11年第11年	刀1仪1	<u> </u>	1									
		新小		6	kg 1-2																				
\vdash		短小 雞蛋		40	kg 1-2		刺瓜	片	40	1.0		小肉片		53	1		芋頭	小丁	18	1.0					
副菜	-	雅重 茵	珠	13	kg	刺瓜		Л	40 10	kg	■菜 ■菜 ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ ラ		絲	12	kg			/1/ 1	26	kg					
	花	<u>恩</u> 碎菜脯(12kg		15	kg 箱		鳥蛋	片	5	kg		<u>洋蔥</u> 蒜末	紛	12	kg 斤		玉米粒		8	kg					
	菜	呼来加(12K)	3)	1	相		紅蘿蔔	絲	5	kg		<u> </u>	61	1	<u>/ </u> 桶		<u>毛豆仁</u>	小丁	8	kg					
	米脯蛋					鳥	<u>木耳</u> 蒜末	紛	<u>J</u>	kg ⊬		<u>糸塚冶</u> 酸菜絲	6L	12			紅蘿蔔 蒜末	/1/ 1	1	kg 斤	-				
						蛋	亦不		Ţ)]		<u></u> 新鮮辣椒(不熟	片	12	kg		亦不		1	/					
						_						*國小及幼兒園		0.1 € Vol. Liu II	kg I■						-				
\vdash		山市石芸	Ц	10	1 .	\longrightarrow	士操かいま	切	50	1 .	+ ′ ′							ΕЛ.	50	1.					
		山東白菜	<u>片</u> 絲	46	kg		有機空心等	b)]	50	kg	- - - - - - - - - - - - - -	終瓜 红蘑菇	片	50	kg		有機油菜	段	50	kg 斤	-				
	白菜滷	木耳	絲絲	2	kg	炒	蒜末		2	斤		紅蘿蔔	片	3	kg		蒜末		2	Л	-				
蔬		紅蘿蔔	絲	<u>Z</u>	kg 斤	空						百頁豆腐	切片	9	kg										
菜		<u></u> ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		0.1		心						紅麵線(低鹽)		16	kg 斤										
		乾香菇絲		0.1	kg +≈	菜						蒜末 柴魚(大)		1											
		素蠔油		1	桶				4.00			宗思(人)		2	包										
┢									1.00			冰心地瓜-瓜瓜園	ਹ ਹ	700	113	┢	土井口可止た土土		2						
湯	榨	シか士士	1,4	10	1	鮮	→ <u></u>	1.1	20	1				720	份	紫	韓國紫菜		2	包					
	菜筍絲	榨菜	絲	10	kg	蔬	高麗菜	片	30	kg	水心地瓜	冰心地瓜-瓜瓜園	图-悀饤	20	份	菜蛋花	雞蛋		10	kg					
		筍絲(12kg)	тп	1	箱	州	中排骨		9	kg							対	LTITAL	1	,					
		冬粉	切	3	kg	排	蒜仁		1	<u>斤</u>							恩	切珠	1	kg					
						骨																			
	湯					湯					, •					湯									
77.4	ĿШ	JV III		204	1/3	জা 🗆	A-V-Lin		700	113	<u> </u>	<i>⇒ L</i> 11		700	113	-L H	_L H		700	113					
		水果	2	394	份		鮮奶	2/	720	份		豆奶		720	份		水果 #//		720	份	13	±1/\			//3
餐	小	果-備份	20				并如-備份 20				豆奶-備份		20		份 蔬菜	7,	火果-備份	20		份		前份	+ h	⇒ ₩	份
**		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋 蔬菜 2.10 1.60 油脂類 熱量				主食類		肉魚豆蛋		-	主食類	肉魚豆蛋 2.20 油脂類		蔬菜	土	食類	 	豆蛋	蔬菜
營		4.20	1.90		1.10		4.00					4.10	3.10		0.70	-	5.00			0.90	,t.e	田泰芸	М-Н	E-泰克	** =
養八		水果類	油脂類		熱量		水果類			水果類		油脂類		熱量 636.00		水果類			熱量	水	果類	油用	百類	熱量	
分长	1		2.20		623.00		0	2.20 576.50			0		2.20 脂肪		l Rom		2.20		696.50	7	← 1515·	PH.	II->-	0.00	
析	蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂	肋	醣類		蛋白質	脂肪		醣類	蛋	白質	脂	肪	醣類
Щ		毎字校・		活油						温(百田															

※經營養師審核: □通過 □不通過(原因:)

午餐秘書: 主任: 校長: