## 2022年9月4週午餐菜單

9月19日													<u> </u>	9月22日	Д	Ш 720 4			9月23日	Ŧ	Ţ				
$  \setminus  $		9月19日 食材	規格	720 數量	單位	菜名		規格	720 數量	単位	菜名			# 數量	単位		9月22日 食材	規格	720 數量	單位	菜名	9月23日 食材	五 規格	720 數量	單位
	米名 慥米	艮们	观怆	<b></b>	₽₩.	米名 白米	艮彻	观怆	数 里	里11/	米石	艮们	观伯	数里	₽₩.	紫光	艮仞	观怆	<b>数</b> 里	毕117	来 燕麥	艮们	风怕	数里	₽11/
	短不 飯									漢堡					系不 飯					無姿 飯					
戌	DVX	麵腸3KG	切片 14		包	以又	瘦絞肉		51	kg	-	漢堡包75g(好		720	份	C/X	調味蒲燒鯛	期(45C)	720	片	G/X.	<u></u> 雞丁		50	kg
	_	<del>廻肳JKU</del> 杏鮑菇	中丁	18	kg		豆乾	小丁	22	kg kg		<b>憲座包/38</b> 好 調味無骨雞腿排		720	份		調味蒲燒鯛		30	H	剝	<u>無」</u> 冬瓜	大丁	24	kg
	三杯鮑菇麵	紫菜糕	中丁	11	kg	古	洋蔥	小丁		4 kg 1 斤 1 斤	雞	邁堡包75g(好麥)	+∏ <i>佳心</i>	20	份	蒲焼鯛	<u> </u>	可(450 <i>)-</i>		Л	皮	小朵生香菇	人」	3	kg
		紅蘿蔔	片	3	kg	1早	<del>/                                      </del>	絲	1		腿	調味無骨雞腿排		30	份						辣	/ 不工 自 始		3	Kg
主		新 董母片	片	1	·····································	味	蒜末	絘	1		排	<b>副外無月無版折</b>	- 1角 1刀	30	1/7						一椒	剝皮辣椒3KG	不辣	1	桶
菜		<u>量母月</u> 蒜仁	Л	1	斤	肉	油蔥酥				漢   堡										*國小及幼兒園		ᅡᅎᄳ		
		九層塔		0.3	kg		醤油	5L	1	桶												"幽小火沟兀图"	<u>不用<i>物</i></u> /	<u>1・ペトカロ</u> 2	<del>才不仅以</del>
	腸	<u>九層塔</u> 義美芝麻香	S由(250)	1	瓶	燥	西川	ᄁ	+-	1H3		番茄醬包		750	份					(不					
		我 <u>大之</u> 哪百 醬油	л <u>т</u> (2301	1	桶							小磨坊胡椒鹽600	)G	1	包						辣)				
$\vdash$		<u>西川</u> 雞蛋	ساد	43	1110		鮮筍	粗絲	42	kg		地瓜(去皮)	中丁	28	kg		肉丁		22	kg	$\vdash \vdash \vdash$	山東白菜	H	40	kg
	ŀ	<b>光</b> 里		43	kg		紅蘿蔔	粗絲	14	kg kg		紅彩椒	中丁	10	kg kg	- 咖	洋蔥	大丁	10	kg kg	白	<u> </u>	Л	12.	kg kg
	日	玉米粒罐頭	(3KC)	2	桶		生香菇	片	6	kg	香 料	在 を を を を を を を を を を を を を	中丁	14	kg kg		馬鈴薯	中丁	20	kg		<u> </u>	H	5	kg
副		<u> </u>	(DIXU)	4	/用 kg		<u>土育妇</u> 鹹蛋黃	Л	140	粒		海喜菇 鴻喜菇	十 1	6	kg kg		点或者 紅蘿蔔	中丁	8	kg	菜	木耳	絲	5	kg
	蒸蒸	ロエー		4	ZA	鮮	<u> </u>		140	斤	溫	冷凍青花菜		18	kg kg	馬	<u>紅維蜀</u> 小磨坊咖啡		2	盒	解	<u>小</u>	部东	J	Ng
*	蛋量						亦小		1	71	沙	表式香料(250g)		2	包	- 鈴 <sup>-</sup> - 薯 -	/ 方格切咖啡	E/队			燴	i i i i i i		1	斤
	鱼					筍					拉	蒜泥		1	上 斤						— PP —	素蠔油	6L	1	桶
	ŀ											₩//□		1	/							糸塚川	UL	1	1H3
H		綠豆芽		47	kg		有機鵝白	切	49	kg		雞蛋		5	kg		高麗菜	片	48	kg		有機油菜	段	50	kg
		黄彩椒	切絲	3	kg		蒜末	67	2	上 斤		牛頭排玉米醬3K	G	7	<u>Rg</u> 桶	1	紅蘿蔔	片	2	kg		蒜末	权	2	丘 斤
	彩	蒜末	りつかい	2.	·····································	炒 鵝	/lylv/l\			) )	玉米濃湯	牛頭排玉米粒3K	G	6	桶	炒高麗菜	蒜末	Л	2	fy fy	炒 油	/////\\		<i>L</i>	71
	12DX	小磨坊黑胡	村24560	1	包							洋蔥	<u>小</u> 丁	10	kg		/////		2	-/1					
	銀	紫米	<i>1</i> 33X1733 OO	6	kg	白						紅蘿蔔	小丁	4	kg						菜				
		<u>紫小</u> 糙米		6	kg	菜						<u>利維</u> 曼 瘦絞肉	/1,1	9	kg						ᄍ				
		燕麥		6	kg kg							)支权内		,	Νg										
H		板豆腐	中丁	4	大板	] 南	南瓜	中丁	25	kg						榨菜	山東白菜	月 絲	25	kg		洋蔥	大丁	5	kg
	海	乾海帶芽(台		1	斤		中排骨	.1 1		9 kg 1 kg							榨菜絲3KC		3	包		紅蘿蔔	小丁	3	kg
		味噌-非基改		2	箱		芹菜(去葉)	切珠	1		1						肉絲	!!XI	6	kg	羅	芹菜(去葉)	切段	2	kg
湯		蔥	珠	1	斤	排	金針菇	切2	2	kg						肉	冬粉		1	kg	宋	蕃茄	大丁	8	kg
	噌	洋蔥	片	13	kg	骨	777.181	932		Z Kg						絲絲	蔥蔥	珠	1	斤 湯		<u></u> 瘦絞肉	/( )	6	kg
		<u> </u>	/	1	包	╛湯					l					湯		-//			122)	玉米段	切4	8	kg
	1775	Z17/11\/_\/		*	ت	177										1777						<u>/ ۱۲۸</u>	7.1	J	115
附っ	水果	水果		394	份	到品	鮮奶		720	份						水果	水果		720	份					
餐	<u>水</u>	果-備份	20		份		奶-備份 20			份		備份		I I			果-備份			份		備份			份
		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類		肉魚豆蛋			主食類			份 蔬菜		主食類		肉魚豆蛋					原豆蛋 蔬菜	
營		4.00	2.80 油脂類 2.50		0.90		4.30	2.8		蔬菜 1.20		4.40	2.5		0.60	1	4.60	2.10		蔬菜 0.90		4.10	2.1		1.50
養		水果類			熱量		水果類	油脂類 2.30		熱量 644.50		水果類	油月		熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂	類	熱量
分		1			685.00		0					0	3.00		645.50	1	1	2.5	2.50 67			0	2.20		581.00
析		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質			醣類	蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類
																		100,000					<b>.</b>		

午餐秘書: 主任: 校長: