2022年9月5週午餐菜單

$\overline{}$		9月26日	一 720 人		Ţ		9月27日		<u> </u>			<u>022平</u> フ/ J 2 9月28日	Ξ				9月29日	四 720		Д	9月30日		Ŧī.	720	Ţ
$ \rangle$	菜名		規格	數量	單位	菜名	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	食材	規格	數量	單位
主	粒米	N.14	//UIL	処土	一十二	白米	N.14	7961LL	処土	<u>→ 114.</u>	蓮子	M.1.4	I>>0 ∐	纵玉	7111	糙米	PZ.I.1	I/201H	※A 王	十世	胚芽	N.19	/201H	処王	7-14
食						飯											飯				飯				
主菜		濕豆包	切4	46	kg		雞腿丁		50	kg		乾荷葉	(泡水)	4	斤		肉丁		50	kg		調味里肌豬排	:	720	份
	鹹	有機鴻喜菇		20	kg	*************************************	洋蔥	中丁	6	kg	荷	去骨雞腿	小丁	33	kg		梅干菜	切段	4	斤	斤 kg iii	調味里肌豬排	-備份	30	份
	菜	鹹菜筍(600g)		10	包		地瓜	中丁	18	kg	葉	鹹蛋黃	切8	180	粒	梅	大黑豆干切		20	kg					
	着	素蠔油	6L	1	桶		蒜仁		0.5	斤	蓮子 発	乾蓮子	(泡水)	3	斤	日本 1 内 内	蒜仁		0.3	kg					
							麥芽糖5KG		2	桶		毛豆仁		2	kg		薑	片	1	斤	味				
							醬油	5L	1	桶		乾香菇	絲	1	斤		醬油	5L	1	桶	豬				
	豆	熟黑芝麻		1	kg		白芝麻		0.1	kg		生香菇	絲	4	kg					排	排				
	包	糙米		6	kg							玉米粒		3	kg										
		胚芽米		6	kg																				
副菜		雞蛋		40	kg	+	南瓜去皮	去皮切丁	18	kg	菜 燴 魚	新鮮虱目魚		36	kg	紅蘿蔔炒	雞蛋		40	kg	*************************************	雞胸肉	絲	18	kg
	豆	豆薯	絲	18	kg	南	豆腐	中丁	6	大板		山東白菜	粗絲	35	kg		紅蘿蔔	絲	22	kg		紅蘿蔔	絲	5	kg
		紅蘿蔔	絲	5	kg	瓜	紅蘿蔔	小丁	3	kg		紅蘿蔔	絲	3	kg		蔥	珠	1	kg		高麗菜	粗絲	18	kg
		蔥	珠	1	斤	豆	玉米粒		8	kg		鮮木耳	絲	3	kg							芹菜(去葉)	切段	4	kg
	蛋			-		腐	生香菇	片	5	kg		蒜末	<u> </u>	1	斤							寬粉		5	kg
	#					煲	薑 絲	CT	1	斤		沙茶醬(3KG	j) I	1	桶	蛋						和風醬(1KG)		1	瓶
-			rn.	40	1		素蠔油	6L	10	桶		ム まち ナ ち	エー	40	1		44 H	1.1	50	1		熟白芝麻	Laren	0.3	kg
蔬菜	月江	有機青江菜	段	49	kg		鵝白菜	切段	49	kg	東煮煮	白蘿蔔	中丁	40	kg	炒絲瓜	絲瓜 蒜末	片	50	kg 斤		有機莧菜	切段	50 2	kg 斤
		蒜末		2	斤	炒	蒜末		2	斤		海帶結 小黑輪(15g)		10 12	kg		亦木		2	Л		蒜末		2	Л
		亦不			/	鵝	亦不		Z	Л		小三角油豆		10	kg kg										
						白						小二円加立 芹菜	珠	10	kg kg										
	菜					菜						<u>月来</u> 柴魚片	- J/N	2.	包								İ		
						ŀ						未無月			Ľ										
湯	黄	刺瓜	片	25	kg		肉絲		6	kg		油蔥酥(6000	j)	1	包		冬瓜	片	25	kg	kg	芋頭	小丁	30	kg
	瓜	三角油豆腐	切	7	kg	菇	金針菇	切	6	kg		醬油	5L	1	桶	冬瓜魚丸湯	珍珠魚丸	/ /	9	kg		仙草凍5KG(칅	,	4	包
				,	11,5	菇	紅蘿蔔	絲	4	kg			31		1113					11,5		鮮奶家庭號(1		7	桶
	油	芹菜	珠	1	kg	肉	木耳	絲	4	kg							青蔥	珠	1	kg		飛燕煉乳2.2K		1	包
	豆腐		•			絲	筍絲(6kg)		1	件												二砂糖(1KG)		7	包
						湯																衛生冰塊10K	G	1	包
	湯																								
	水果	水果		394	份				720	<u>份</u>						水果			720	份					
餐	フ	K果-備份		20			鮮奶-備份		20			備份			份	ス	K果-備份	20		份 蔬菜		備份			份
		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類 肉魚豆豆			蔬菜				豆蛋	77.6-1		主食類		肉魚豆蛋		主食類		肉魚豆蛋		蔬菜
營		4.00	3.50		1.20		4.80	2.30 油脂類		0.80		4.10	3.		1.00		4.00	3.30		1.00		5.10	2.7		0.80
養		水果類	油脂類		熱量		水果類			熱量		水果類	油服		熱量		水果類		油脂類			水果類	油脂		熱量
分牝		1	2.30		736.00		0	3.0		663.50		0	3.		684.00		1	2.20		711.50		0	2.3		683.00
析		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂	脂肪 醣類			蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂	坊	醣類
\•/ /·	m 火火 辛辛	年安 :	☐7: △	4 1 IT.					-7327円 / 125	ш.			<u> </u>												
**	当営(師審核:	□通過				□不通過(原因:		囚•)	D. E.														

主任:

校長:

午餐秘書: