## 台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2022年11月第3週午餐菜單

		11月14日	<b>—</b> 700		Y		11月15日	= 700		Į.		11月16日	=			T	11月17日	Л	四 700			11月18日	五 700		Į.
1/	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	並夕	食材	規格	數量	單位	並夕	食材	規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位
±	燕麥	R41	WEID	奴里	-1×177	糙米	RA	79611	双重	+117	白米	D(13	79011	双至		芝麻	RM	79611	奴里		白米	P(13	79610	双垩	-1-11/
食	飯	燕麥		2	kσ	飯	糙米		6	kø		白米	1	42.	kg	飯	熟黑芝麻		0.5	kg	飯	白米		42	kg
	WA	素花枝圏3KG/包		9 包		W.A.	肉丁-台糖		36		W.	清雞胸肉絲		69	kg	W.X	豬柳條-台糖	1	51	kg	_		100G/隻	700	份
主菜		小四角油豆腐(榮	53HD	42	kg		蹄膀丁		24	kg		7月大田1917年		07	Kg		洋蔥	絲	12	kg		新鮮雞腿D6-備份		30	份
	香	蒜末	(/) []	1	kg	ا <sup>ا</sup>	紅蘿蔔	中丁	3	kg		油蔥酥(600G)		2	包	蘑菇	青椒	絲	8	kg		薑片		0.6	kg
		九層塔		1	kg	筍	薑母片	.l 1	0.5	kg	雞	醬油			<u> </u>		紅蘿蔔	絲	5	kg	g <b>滷</b>	青蔥		0.6	kg
	酥	小磨坊1號胡椒鹽	600G	2.	包	乾	蒜仁		0.5	kg	肉	<u> </u>		7	kg		蘑菇醬*大桶	iiM.	1	大桶		滷包		10	小包
	炸	7.17日の1.17元時7月70人日	0000		E	豬	新上 筍干*濕的	切段			新鮮紅蔥頭		2	kg	豬	黑胡椒醬*大桶		1		腿	醬油		10	7],[3]	
	7.5					腳	可樂(2L)	SUFX	4	大罐		NY INTINITION AND			NS	柳			1	7 (1m) Me	THE	四加			
							醬油	6L	1	桶															
							<u>Б</u> 7Щ	OL	•	Im															
副菜		蕃茄	中丁	25	kg	abert	刺瓜	片	45	kg		虱目魚皮(章Q)		30	kg	蘿蔔	白蘿蔔	中丁	45	kg	八寶	瘦粗絞肉-台糖		45	kg
	蕃	洗選蛋CAS		43	kg	刺	紅蘿蔔	Ħ	3	kg	魚	虱目魚丸CAS		9	kg		紅蘿蔔	中十	8	kg		豆干小丁		18	kg
		可果美蕃茄醬	3KG	1	桶	瓜	甜不辣片CAS	切條	12.	kg		薑絲		1	kg		海帶結-榮洲	1 3	10	kg		紅蘿蔔	小丁	5	kg
	茄	青蔥	珠	1	kg	炒	蒜末	22 191	1	kg		青蔥	切珠	0.3	kg		魷魚條-章O		3	kg		毛豆仁	.1.1	3	kg
	炒	7-3 7-21	->		5	甜	44618		•	Mg.		米酒	9391	0.0	11,5	味	魷魚圈-章Q		3	kg		維力炸醬2800G		1	桶
	蛋					不						秀珍菇		10	kg		薑絲		1	kg		MM/3/1 🖺 = 000 C			1119
						辣						24.2 XII			0	///	柴魚片		1	包					
蔬		綠豆芽		56	kg		有機鵝白菜	切段	58	kg		高麗菜	H	61	kg		有機油菜	段	58	kg	4	菠菜		60	kg
	**	蒜末		0.5	kg	wh.	7 4 12 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	79125		- 0	炒高	紅蘿蔔	H	2	kg		蒜末	1/2	1	kg		紅蘿蔔	絲	2	kg
	芹香	芹菜-去葉	切段	2	kg		蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg		177.7.					蒜末		0.5	kg
		小磨坊黑胡椒粒		1	包																				
*	銀										麗														
	芽									第 第	菜														
湯	豆薯	豆薯	絲	15	kg		冬瓜	中丁	丁 20 kg						玉米粒		15	kg		小白菜	段	15	kg		
		紅蘿蔔	絲	5	kg	冬	光雞丁		12	kg						玉	洗選蛋CAS		10	kg	魚	乾海帶芽		0.6	kg
		雞蛋		10	kg	瓜	芹菜-去葉	切珠	0.5	kg						米	高麗菜	片	8	kg		金針菇	切2	3	kg
	蛋						薑絲		0.5	kg						蛋					鮮	薑絲		0.5	kg
	花					雞										花					蔬	柴魚		1	包
	湯					湯										湯					湯				
附	芭樂			700	份		優酪乳(福)		700	份	豆奶	陽光樂豆奶-黃豆		700	<u>份</u> 份	小番	小番茄		700	份	蛋糕	好麥蛋糕捲		700	份
餐		水果-備份		20	份	ſ	憂酪乳-備份	20		份		備份		20		水果-備份		20		份		備份	20		份
		主食類		(豆蛋	蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚	.,			主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆		蔬菜
誉		4.00	3.		1.60		4.00	2.90		2.20		4.00	4.		0.90	ļ	4.30		2.50 2.20		4.00		3.60		1.00
養		水果類		指類	熱量		水果類			熱量		水果類	油脂類		熱量	<u> </u>	水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量
分		1	2.		704.00		0		2.40 660.5			0	3.00		760.00	<u> </u>			.50			0	2.50		687.50
析		蛋白質	脂肪		醣類		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	方	醣類
×4.4	<b>家公</b> 家	<b>新審核</b> :	□涌禍				Г	□不捅媧(原因: )										★木校―律使用國產豬、牛肉食材							

※經營養師審核:

午餐秘書:

□通過

□不通過(原因: )

校長:

★本校一律使用國產豬、牛肉食材