台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內國小 2022年11月第4週午餐菜單

		11月21日		700	人		11月22日		700	人		11月23日	三	700	人		11月24日	四	700	人		11月25日	五	700	人
$1 \setminus$	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位
主	胚芽			•		白米					V# /D			•		紫米		•			糙米		•	•	
食	A A			6 kg		飯	白米		42 kg 漢堡		澳堡	漢堡包(好麥)切	1Л	700	份	飯	紫米	紫米 6		kg	飯				kg
		冬瓜	中丁	40	kg		小肉片-台糖		51	kg		漢堡包(好麥)切-		30	份		骨腿丁		20	kg		豬肉丁-台糖		42	kg
	冬	筍干(濕的)	切	8	kg	茄	紅彩椒	片	5	kg		調理無骨雞腿排	70G	700	份	茔	光雞丁		38	kg	洋蔥	大丁	8	kg	
		三角油豆腐	切2	25	kg		黃彩椒	片	5	kg	雞	調理無骨雞腿排		30	份		芋頭	中丁	12	kg	咖	馬鈴薯	中丁	18	kg
	瓜	海帶素肉(3kg		2	包	汁	青椒	Ħ	3	kg	腿		,,,,,,				紅蘿蔔	小丁	4	kg		紅蘿蔔	中丁	12	kg
土菜	燒	薑片		1	斤	彩	洋蔥	片	5	kg	排						油蔥酥		1	1 包 肉	小磨坊咖哩粉		2	盒	
	油	素蠔油				椒	可果美蕃茄醬	3KG	1	桶	桶 漢						醬油								
	腐					肉				堡											丁				
	100					片					==	番茄醬包		700	份										
副菜		高麗菜	片	35	kg		紅蘿蔔	絲	30	kg	kg kg 香 料	冷凍青花菜		30	kg	菜	愛之味韓式泡	菜	9	kg	螞	高麗菜	粗絲	40	kg
	麻	小朵生香菇	/	12	kg	紅	雞蛋	11731	43			紅彩椒	中丁	15	kg		豆干片(榮洲)	1	42	kg		冬粉3KG	(11112)1	3	包
	油	白精靈菇		8	kg	蘿	7 L			***		玉米筍	切2	20	kg		青蔥	段	2	kg		瘦絞肉		12	kg
	素	素雞丁3KG(勞	· (州(15	kg	蔔					溫	培根	切碎	5	kg	鮮	白精靈菇	122	10	kg	蟻	紅蘿蔔	絲	5	kg
	雞	紅蘿蔔	H	5	kg	炒					沙		, , , ,			菇	,, , ==, ,=				上	青蔥	切珠	1	kg
	Ť	薑片	,	0.5	kg	蛋					拉拉	義式香料(250g)		1	包	豆 干					樹	醬油			
	,	源順黑麻油2I	KG	1	桶	1 –						蒜泥		1	斤							維力炸醬2800	G	1	桶
蔬菜		有機清江菜	段	58	kg		大白菜	片	38	kg	石	石斑魚丁		52	kg	炒鵝白菜	有機鵝白菜	切段	58	kg	炒油菜	油菜	段	58	kg
	炒清江菜	蒜末		0.5	kg	開	山東白菜	片	30	kg		板豆腐(榮洲)	中丁	2	板							蒜末		0.5	kg
						陽	生香菇	片	3	kg		洋蔥	片	6	kg		蒜末		0.5	kg					
							蒜末		0.5	kg		青蔥	切珠	1	kg							成功辣豆瓣45	0G	1	罐
						白菜	特級蝦米		0.2	kg		粗味噌-非基改(3KG/箱)	2	箱										
	*	有機枸杞	用庫存			米					柴魚		1	包	*										
											湯														
湯	紫	韓國紫菜		2	包						義美愛玉		700	份		白蘿蔔	中丁	20	kg	4 /	花生仁半(榮》	州)	6	kg	
		洗選蛋cas		12	kg	榨	榨菜絲		8	kg	箱愛	義美愛玉-備份		30	份		紅蘿蔔	中丁	5	kg	豆	豆花(榮洲)		25	kg
	菜	烹大師鰹魚調		1	包	菜	筍絲(12kg)		1	箱							珍珠魚丸cas		9	kg		飛燕煉乳2.2K	G	1	包
	蛋	蔥	切珠	1	kg	筍	冬粉	切	3	kg	玉					魚	芹菜-去葉	切珠	1	kg	花	糖			
	花					絲					凍					入 湯					"	衛生冰塊?		60	kg
	湯					湯																			
77.1				=00	4.1	/m /	*** ** ** **		=00	1.1	13 -	17 -7 (111)		=00	1.1	who also Audio A	. White help's		=00	1.1	1 4 1 1	1		=00	/-7
附	葡萄		20	700	份	保久			700	份份	橘子	橘子(農)	20	700	份	色樂	芭樂		700	<u>份</u>	奶油	好麥奶油卷		700	份
貧		備份	20		份		備份		20			備份	20		份	備份		20		份		備份	2		份
vlende		主食類	肉魚豆				主食類	肉魚豆蛋		蔬菜 1.90		主食類		肉魚豆蛋 蔬			主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚		蔬菜
営		4.00	2.00		2.25		4.20		3.00			4.00	4.40		1.00		4.30	2.80		1.40		4.30	3.00		1.60
食ハ		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量 670.00		水果類	油脂		熱量		水果類					水果類			熱量
分析	1		2.70		667.75		0 足力度		2.30			1 #4#	3.00		830.00		1					() TP 4 1995	2.40 脂肪		674.00
1771		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	脂肪			蛋白質	脂	כלות	醣類		蛋白質	脂	R/J	醣類
	- Jak - 1.4-	年室 技・	□ 添加		I	<u> </u>										I		★★☆ 待店				1			

※經營養師審核:

午餐秘書:

□通過

□不通過(原因:)

★本校一律使用國產豬、牛肉食材

主任: