台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2022年12月第3週午餐菜單

		12月12日	_	700	, i		12月13日		700	, l		12月14日	=	700	Ι.		12月15日	Д	700	Į.		12月16日	Ŧī.	685	Į.		12月17日	六	350	,
$1 \setminus 1$	菜夕		規格	數量	單位	並え	名 食材	規格	數量	單位	草名		規格	數量	單位	並夕	食材	規格		單位.	菜名		規格	數量	單位	並名	食材	規格	數量	單位
	香鬆	2 27 13	796111	3	kg	黎琴	D V()	79010	48	kg	芝麻		796111	49	kg	燕麥	2 2 1 3	796111	46		芋頭	P. () 2	796111	42	kg	714 1	好麥漢堡-切	白中校慶	350	份
食	飯			49	kg	飯			2	kg		孰白芝麻		0.3	kg	飯	燕麥		3	kg	飯	芋頭	小丁	20	kg	漢堡	好麥漢堡-備份	HIME	10	份
	, n, n	豆干片(榮洲)		45	kg	1000	瘦 絞肉		51		PIX.	肉絲-台糖		36	kg		新鮮帶骨雞腿排	(100G)	700	份		新鮮虱目鱼柳		46	kg	+	裹粉日式豬排		350	份
		杏鮑菇	手切厚片	20	kg	1	豆干小丁		15 kg 4 kg	0	1	紅蘿蔔	小工	6 kg		114 114 114 114 XIL/1851/1	(1000)	,00		J	脆筍絲	6kg/箱	1	箱		裹粉日式豬排-佛	吉份	10	份	
	Helic	手豆仁	4 /3/4/	3	kø	_	注 菌	小工		五	玉米粒		6	kø	┧、。゚	華片		0.6	kσ		鮮木耳	絲	3	kg	721/2	番茄醬包	174	350	份	
	醬	維力素炸醬3KG	GL	1	桶	式	番茄	小丁	4			毛豆仁		3	kg	滷	青蔥		0.6	kg		紅蘿蔔	蘿蔔絲	4	kg	豬	番茄醬包-備份	有庫存	20	份
土	爆	素蠔油		1	桶	打打		7 7		kg	什				kg	雞	滷包		10			洋蔥		10	kg	排	щина С 1/11/4	/ 4/ 1 14		V-2
米	干			T .		」 拋			2		錦	舞菇		10	kg	腿	醬油					蒜末	,	0.5	kg	漢				í I
	Ħ					」瀦		00CC	2 瓶	飯	乾香菇絲		0.6	kg	排					,	五印醋3KG		1	桶	堡					
						ן יי	新鮮辣椒(不熟		0.1	kg	***	腐竹(富源成)	切絲	3	kg							青蔥		0.5	kg	kø				i i
							魚露	500CC	2	瓶		味霖1KG		1	瓶	1						醬油 * 微芡汁								i i
		瓢瓜	片	35	kg	g #il	刺瓜	H		kg		新鮮鱸魚丁		25	kg		洗選蛋CAS		45	kg	客家	豆干片(榮洲)	Ì	45	kg	青花	鳥蛋		6	kg
	源	生香菇	片	10	kg		紅蘿蔔	片	4	kg		愛之味韓式泡菜		15	kg		油漬鮪魚罐頭1.8	KG	4	桶		肉絲-台糖		12	kg		冷凍青花菜		25	kg
급비	瓜瓜	洗選蛋CAS		30	kg		俗士豆	絲	3	3 kg \$	菜	板豆腐	中丁	2	大板		洋蔥	小丁	22	kg		特級乾魷魚	切絲	3	kg		玉米筍	切2	4	kg
東		蒜末		0.5	kg				3	kg	鮮	高麗菜	H	30	kg							芹菜-去葉	段	4	kg		培根片		2	kg
	炒					鮮	開発 + () () × オイロ ル	ŧ)	0.2 kg 0.5 kg	魚鍋	金針菇		6	kg	明蛋					小	青蔥	段	2	kg	鳥蛋	蒜末		0.5	kg	
	蛋					燴	蒜末				青蔥		2	kg							糖									
							素蠔油					冬粉		3	kg	7						醬油				7				
		白花菜	切	62	kg		菠菜	段	62	kg	kg 香 kg 酥 出	甜不辣CAS	切條	70	kg	kg 炒 機 白 菜	有機鵝白菜	段	62	kg	紅K 炒 高	有機高麗菜	片	63	kg					
蔬	炒	紅蘿蔔	片	2	kg				0.5	kg		九層塔		2	kg		蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg					
	白	蒜末		1	kg	菇	白精靈菇		5	kg		蒜末		1	kg		紅蘿蔔	H	2	kg		紅蘿蔔	H	2	kg					l
	花	牛頭牌沙茶粉(30)()g)	2	包	」炒	·					小磨坊1號胡椒鹽600	0G	2	包															l
*						菠	<u> </u>				不		$\perp \perp \perp$								麗									ı
	菜					菜					辣					**					菜				↓					ı
														1																l
		板豆腐	中丁	2	大板		玉米段	切2	20	kg		蘋果		700	份	剝	剝皮辣椒(不辣)		4	kg		冬瓜	H	18	kg	J	新鮮鱸魚丁		15	kg
	海	乾海帶芽(台灣)		0.6	kg				12 kg		蘋果-備份		30	份	皮	金針菇	切	10	kg	冬	中排骨		12	kg	」西	板豆腐(榮洲)	中丁	1	板	
	芽	粗味噌-非基改(5		2	箱	米	芹菜-去葉		1	kg	蘋					辣	光雞丁		12	kg		薑絲		0.5	kg	瓜	薑絲		0.5	kg
湯	味	青蔥	切珠	0.6	kg	排					果					椒椒					排					綿	蒜苗	切2公分段	1	kg
	噌	洋蔥	片	15	kg	骨					木					雞					骨					魚	秀珍菇		5	kg
	湯	高麗菜	片	6	kg	_ 湯	,									光					湯					湯	西瓜綿		6	kg
		柴魚(大)		1	包							醬油.糖				湯									份					
附	柿子	村子		700	份	保力	久 義美保久乳		700	份	豆奶	陽光樂豆奶-黃豆		700	份	香蕉	香蕉	<u> </u>	700	54		好麥芝麻包		685		愛玉	義美愛玉		350	份
餐	水果-備份		20		份		保久乳-備份 20		份		備份		20 份		1	4 -1 - 0 14 0 4		20			備份	20		份	<u> </u>	備份	10		份	
		主食類	肉魚豆		蔬菜	1	主食類		対魚豆蛋 蔬菜			主食類		豆蛋	蔬菜	<u> </u>	主食類		魚豆蛋	蔬菜		主食類	肉魚豆		蔬菜	1	主食類	肉魚豆		蔬菜
營		4.00	1.90			1	3.70	2.7		1.90		4.90	2.70	0.60	1	3.50		3.10	1.40		4.00	3.6		1.60	<u> </u>	3.00	3.70		1.00	
餐		水果類	油脂類		熱量	1	水果類 油脂類		熱量		水果類		油脂類		<u> </u>	水果類		脂類	熱量		水果類	油脂		熱量	1	水果類	油脂类		熱量	
分		1	2.40		633.00		0			612.50		1			755.50	<u> </u>	1	2.2		671.50		0	2.4		698.00	1	0	3.00		647.50
析		蛋白質	脂肪	方	醣類	1	蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類	<u> </u>	蛋白質	A	脂肪	醣類		蛋白質	脂	肪	醣類	1	蛋白質	脂肪	i	醣類
Ш								1								<u> </u>		<u> </u>								<u> </u>				
			□通過					」不通過(原	不通過(原因:)					★本校一律使用國產豬、牛肉食材																
午餐	午餐秘書:					主任	F:				校長	校長:																		