## 台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2023年2月第1週午餐菜單

$\square$		2月13日		708			2月14日		708	人		2月15日	三	708	人		2月16日	四	708	人		2月17日	五	708	人	2月18日		六	708	人
$\square$	菜名	食材	規格	數量		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		食材	規格	數量			食材	規格	數量	單位
主	紫米	白米		47	kg	薑黃	白米		50	kg	板條					黎麥	白米		48	kg	胚芽	白米		46	kg	香鬆	白米		49	kg
食	飯	紫米		3	kg	飯	薑黃粉		0.3	kg	似脈	板條		125	kg	飯	紅黎米		2	kg	飯	胚芽米	_	3	kg	飯	香鬆		2	kg
		杏鮑菇	手切大丁	42	kg	Į.	cas新鮮帶骨雞腿D6		708	份		高麗菜	H	20	kg		烏魚丁		65	kg	省	肉丁	預解凍	27	kg		雞腿切丁		31	kg
		素蝦3KG	切大丁	12	包		cas新鮮帶骨雞腿D6-佛	<b></b> 情份	0.6 kg 0.6 kg	份		豆芽菜		8	kg	1.	洋蔥	絲	15	kg		豬腳丁		30	kg		光雞丁		29	kg
	鳳	鳳梨碎片3KG		3	桶		薑片			kg		紅蘿蔔	絲	6	kg	泰二式			1	kg		紅蘿蔔	中丁	6	kg		洋蔥	H	22	kg
	梨	素食沙拉醬500G		20	包	滷	<u>清</u> 蔥 滷包 醬油			kg		鮮木耳	絲	6	kg			切	1	kg	乾			0.6	kg	照	紅蘿蔔	H	3	kg
		胡椒鹽600G		2	包	雞腿			10	小包	板	韭菜	段	6 kg 27 kg	檸	新鮮檸檬汁10	000сс	4	瓶		75年1		0.6	kg	燒	照燒醬2.4L		3	桶	
	蝦球	海苔巧絲-無調味1000	G	1	包						條	肉絲-台糖	預解凍		kg	檬	魚露500cc		2	瓶		新 一 第一 第一 第一 第一 第一 第一 第一 第一 第一	切段 15 k	kg	雞	蒜仁		0.6	kg	
	**															魚	寬粉	剪段	6	kg	Mah					_				
												乾香菇	切絲	1	kg	]					_					_				
												油蔥酥		2	包															
		韭菜花	切段	20	kg	y S	培根片CAS	切			阿薩姆茶葉蛋CAS		708	份	1	芋頭	小丁	24	kg		山東白菜	粗絲	45	kg		鮪魚罐頭		3	桶	
副	韭	洗選蛋CAS		50	kg	馬	三色螺旋麵500G		12	15 kg		阿薩姆茶葉蛋-備	份	30	份	芋	玉米粒		22	kg		冬粉3KG		3	包	鮪	洋蔥	小丁	12	kg
	花花	紅蘿蔔	絲	8	kg	林	冷凍青花菜		15		茶	;				香	毛豆仁		10	kg	蟻	搜絞肉	預解凍		kg	魚	毛豆仁		15	kg
	炒炒					薯	洋菇片罐頭2.8KG		2	桶	葉					<b>—</b>	紅蘿蔔	小丁	10	kg	t.	紅蘿蔔	絲	5	kg	洋	馬鈴薯	小丁	25	kg
	蛋					一於	蒜泥		U.J Ng 700	蛋					色	蒜末		1	kg	<del>     </del>	蔥	切珠	1	kg	芋					
	连						CAS馬鈴薯丁1KG		20	包	重					=					153	<u>恩</u> 醬油				7				
						你	乳酪絲1KG		3	包																				
ш							鮮奶(家庭號)		6	桶	Щ.																			
		刺瓜	H	73	kg	g wh	有機鵝白菜	段	0.5 kg	]						芥藍菜	段	70	kg		D 100 1 7 4 1 60 1 1	新鮮青花菜 切	68	kg		有機小白菜	段	72	kg	
蒜	ΙK	紅蘿蔔	H	2	kg		蒜末								沙	紅蘿蔔	H	3	kg			0.5	kg	炒	蒜末		0.5	kg		
	炒	蒜末		0.5	kg		紅蘿蔔	H	2	kg	<b>」</b> '					茶	蒜末		0.5	kg	炒青	紅蘿蔔	片	3	kg	小	紅蘿蔔	絲	2	kg
	刺		++	<b>└</b>												芥	沙茶醬(3KG)		2	桶	花					白				
	瓜					菜					1					藍					菜					菜				
	/IX					*																				*				
ΙL										ш		2公分段		kg														!		
11		高麗菜	H	13	kg	大	大頭菜	中丁	20	kg		高麗菜	片	12	kg		韓國紫菜	2 包	۱	南瓜(帶皮)	大丁	20	kg	_	玉米粒		10	kg		
	***	皮絲	切	3	kg	頭					番茄	中丁	15	kg	紫	洗選蛋cas		12	kg	一層	中排骨		12	kg	玉	洗選蛋cas		12	kg	
湯	鮮	紅蘿蔔	絲	3		Kg 茲	沙珠魚丸cas		6	kg	羅	洋蔥	中丁	8	kg	菜蛋					瓜	‡	切珠	1	kg	米蛋			!	
	蔬	芹菜-去葉	切段	1	kg	魚	芹菜-去葉		1	kg	宋	秀珍菇		5	kg	蛋	蔥	切珠	1	kg	排						蔥	切珠	1	kg
	湯					丸					湯	義式香料(250g)		1	包	花					骨					花				
					湯					4	雞腿切丁		30	kg 湯	湯					湯	湯				湯					
												本產西洋芹	<u> </u>	1	kg						_					F-1				
附ノ	小番	小番茄		708		保久	保久乳		708	份	果汁	葡萄蘋果綜合果治		708	份	杏焦	香蕉		708		爱玉	愛玉		708		芋頭	芋頭包50G	ļ <u> </u>	708	份
餐	備份		20	702	份		備份		20	份 蔬菜		備份	20		份		備份	20	~	份	備份		20		份		備份		20	份
I	主食類		肉魚豆蛋		蔬菜	<u> </u>	主食類		肉魚豆蛋			主食類	肉魚豆蛋		蔬菜	<u> </u>	主食類	肉魚豆蛋		蔬菜	<b>!</b>	主食類 肉魚豆蛋			蔬菜		主食類	肉魚		蔬菜
営	3.70		1.50		1.20	<u> </u>	4.60 2.4			1.50		3.00	3.00		1.40			4.80 3.10				4.40	2.90 油脂類		1.70		5.60	2.0		1.60
養		水果類	油脂類	Į	熱量 574.00		水果類		指類 熱量			水果類			熱量		水果類	油脂		熱量	<u> </u>	水果類			熱量		水果類		指類 20	熱量
分上	1					<u> </u>	0	2.50		652.00		0.5	2.8		626.00	<u> </u>	1	2.3		767.00		0	2.80		694.00		0.2	2.:		738.00
竹		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質		制防	離類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	扔	醣類	<u> </u>	蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂	刑万	醣類
※經營養師審核: □通過 □不通過(原因: ) ★本校一律使用國產豬、牛肉食材																														

※經營養師審核: 午餐秘書:

主任:

校長: