台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2023年2月第3週午餐菜單

\square		2月27日	-		人		2月28日			人		3月1日	三 708		人		3月2日	四	四 708			3月3日	五	708	人
$ \rangle$	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		228連假					228連假				漢堡	漢堡包75g切		708	份	芝麻			46	kg	糙米	白米		46	kg
食) 漢空	選堡包75g切-備份		20	份	飯	熟黑芝麻			kg	飯	糙米		3	kg
																	蒲燒鯛魚片45G		708	份		雞腿切丁		31	kg
																	蒲燒鯛魚片45G-1		30	份		光雞丁		29	kg
											雞	雞腿排(70g)		708	份							白蘿蔔	中丁	15	kg
-											腿	雞腿排(70g)-備份		30	份	蒲					瓜	蒜末		0.6	kg
主菜											排					燒						黑瓜	片	8	kg
米											漢	番茄醬包		730	份	鯛					雞				
											堡					- "" "									
											1 —	黑胡椒粒600G													
												培根片CAS		5	kg										
												黃地瓜(帶皮)	手切大门	26	kg	南	板豆腐		6	板	一安	豆干片		40	kg
											香	黄彩椒	中丁	8	kg		去皮南瓜	小丁	40	kg		肉絲-台糖	預解凍	15	kg
= 11											料	洋蔥	大丁	3	kg	瓜	生香菇	片	12	kg		特級乾魷魚	切絲	1.5	kg
副菜											溫	小番茄		15	kg	豆	芹菜-去葉	珠	1	kg	水小	芹菜-去葉	段	5	kg
*											沙	新鮮青花菜	切	20	kg	腐						青蔥	段	2	kg
											拉	義式香料(250g)		1	包	羹					炒	洋蔥	Ħ	10	kg
	<u> </u>											蒜泥		1	kg] ^ [糖.醬油			
																	高麗菜	片	71	kg		油菜	段	69	kg
																炒	紅蘿蔔	片	3	kg	鮮	蒜末		0.5	kg
共																高	蒜末		0.5	kg	菇	白精靈菇		3	kg
蔬菜	1															麗						紅蘿蔔	Ħ	2	kg
*																					油				
																菜					菜				
												雞蛋		5	kg	 餛 飩 湯	餛飩CAS		140	盒	冬瓜排骨湯	冬瓜	H	20	kg
											玉	玉米醬3KG		7	桶		小白菜	段	20	kg		中排骨		12	kg
											米	玉米粒3KG		6	桶		冬菜300G		用庫存	:		薑絲		0.5	kg
湯											濃	洋蔥	小丁	10	kg		油蔥酥		1	包					
											湯	紅蘿蔔	小丁	4	kg		芹菜-去葉	切珠	1	kg					
											一两	馬鈴薯	中丁	15	kg		*餛飩-2粒/人								
附											布丁	鮮奶雞蛋布丁100G		708		葡萄	葡萄		708	份	蛋塔	蛋塔		708	份
餐											<u> </u>	1714 17-9)	份		水果-備份		20			備份	20		份
		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆		蔬菜
營					熱量			油脂類				4.00	2.50		0.70		4.20		2.50	1.40		4.10	3.10		1.50
養		水果類	油脂	類			水果類			熱量		水果類	油脂		熱量				脂類	熱量		水果類	油脂		熱量
分					0.00					0.00	0		3.00		620.00	0.5		+	2.40 654.5		0				656.00
析		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	質脂		醣類		蛋白質	脂肪	方	醣類		蛋白質	F	脂肪	醣類		蛋白質	脂肪	Ť	醣類
34.4	<i>邢 大</i> 大 主会	師塞核:	135.7E	通過 □不通過(原因:)										★木松—律使用國產務、牛肉食材											

※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: