## 台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2023年3月第1週午餐菜單

$\overline{}$		3月6日		700			3月7日	_	700	1		3月8日	=	700	1		3月9日	四	700	Į.		3月10日	Ŧī.	700	Ţ
1/1	詩夕	食材	規格	數量	單位	訪々		規格	數量	單位	訪々		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	苔々	食材	規格	數量	單位
	紫米	白米	/允付	48	kg	地瓜		<b>小九十日</b>	47		木口	<b>民</b> 相	が信	<b>安</b> X.里	中 III.	白米		が旧	51		胚芽	白米	/允付	48	kg
食	新小 飯	紫米		3		飯	地瓜	中丁	20	kg	麵	熟白麵		100	1	飯	口小		31	Kg	舩牙飯	□ □ / □ / □ / □ / □ / □ / □ / □ / □ / □		3	
艮	臤	-4.1	1		kg	臤				kg		7111179	1 11 1	120	kg	臤		マエルコッナ	<i></i>	1	以		1	5	kg
		帶皮南瓜	大丁	44	kg	l	瘦絞肉	預解凍	48	kg		高麗菜 (元素花	H	20	kg	-	肉絲	預解凍	54	kg		雞腿切丁		30	kg
	金	百頁豆腐	中丁	25	kg	4	豆乾小丁		20	kg	<b>235</b>	紅蘿蔔	H	6	kg	4	洋蔥	絲	20	kg		光雞丁		28	kg
	沙南瓜	鹹蛋黃		150	粒	古	洋蔥	小丁	6	kg	藥	雞腿切丁		40	kg	蘑	洋菇片罐頭		2	kg		米血丁CAS		15	kg
		蒜末		0.3	kg	투	乾香菇	切絲	0.6	kg	膳	金針菇		3	kg	菇	蘑菇醬3KG		2	桶	Ξ	薑母片		0.6	kg
						味	蒜末		0.5	kg	雞	凍豆腐		6	kg	豬	黑胡椒醬3KG		1	桶		蒜仁		0.6	kg
*	쓰					肉	油蔥酥		2	包	湯	青蔥		0.5	kg						雞	九層塔		2	kg
	百					燥	醬油			麵	薑片		0.3	kg	柳						黑麻油2L		1	桶	
	頁		-			""					~											醬油.米酒.糖			
						1				ľ	當歸滷包		8	包							*炒乾的*幼兒園不力	□米酒			
П		韓式泡菜3kg		4	包		白蘿蔔	大丁	20	kg		石斑魚丁		52.	kg		山東白菜	粗絲	42.	kg		番茄	H	30	kg
	泡	蒟蒻絲券	燙水去鹼。	15	kg	柴	紅蘿蔔	中丁	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	kg	<b>≠</b>	蝦片		4	包	1.HE	冬粉3KG	13.51031	3	<u></u>	31E	洗選蛋CAS		45	kg
副菜		素皮絲	切段	6	kg	魚	cas手工高麗菜捲	-	700	份	香	胡椒鹽600G		2	包	螞	瘦絞肉	預解凍	9	kg	<b>—</b>	<u>清蔥</u>	珠	1	kg
	菜蒟	高麗菜	片	40	kg	蘿	柴魚片		1		<del>/</del> BM	九層塔		2	kg	瑰	紅蘿蔔	絲	5	kg	茄	番茄醬	-> \	1	桶
	蒻	吉茵	段	1	kø	蔔	<b>未</b> 無刀		1	2	石	ノい首や		2	Λg	上		切珠	1	kg	炒	田川酉		1	1111
		月芯	FX	1	24					斑	斑					樹	醬油	6754	1	KΥ	蛋				
	絲					煮					魚					1 " "	競団 辣豆瓣醬3KG		1	±24					
						-					-						1	桶	•						
$\vdash$		++.\\\ 1 \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	en			-	<b>さいた サントナンナヤ</b>	f are				1 11 11		2.5		-	熟白芝麻		0.1	kg		→ 14440÷ ./ ++	rn		
蔬菜		有機小白菜	段	68	kg		新鮮青花菜	切	68	kg		小朵生香菇		25	kg	-	刺瓜	H	71	kg		有機鵝白菜	段	69	kg
	炒	蒜末		0.5	kg	炒	蒜末		0.5	kg	滷		2公分段	22	kg	紅K	紅蘿蔔	H	2	kg	炒	蒜末		0.5	kg
	小小	紅蘿蔔	絲	2	kg	青	紅蘿蔔	片	2	kg	味	水煮花生		15	kg	炒	蒜末		0.5	kg	鵝	紅蘿蔔	絲	2	kg
	小白 菜									鮮		鳥蛋		10	kg	刺刺					白				
米						花						並		0.6	kg										
						菜				蔬	滷包		6	小包	瓜				平	菜					
						1			水糖		3	包	, t												
湯		韓國紫菜		2	包	+	脆筍片		12 kg	<b>沙</b> N N H		3	E		蒜仁		2	1ra	61.	冬瓜茶塊		20	塊		
	紫	洗選蛋cas		12	kg	-	金針菇	ŧл	5	kg kg			+			-	光雞丁		15	kg	仙	仙草凍5KG		20	包
	菜	尤送重CdS		12	Kg	脆		V)	_				+			蒜				kg	草	描草來スKG 蒟蒻小丁1.2KG			)
	*	date	切珠	-	1	筍	光雞丁 薑絲		15	kg						頭	金針菇	4	3	kg	凍			3	包
	蛋	恩	切坏	1	Kg	雞	豊絲		0.6	kg						雞	白蘿蔔	中丁	10	kg	QQ	鮮奶家庭號		8	桶
	花					湯										湯					奶	二砂糖			
	湯					790										790					茶				
77.1					L					<u> </u>	L						L								
附	香蕉	香蕉		700	份	保久	保久乳		700	份	豆奶	豆奶		700	份	葡萄	葡萄		700	份	香蒜	香蒜奶油厚片1/2		700	份
餐		備份	20		份		備份	20		份		備份	20		份		備份	20		份		備份	2		份
		主食類	肉魚豆		蔬菜		主食類	肉魚豆				主食類	肉魚豆		蔬菜		主食類			蔬菜		主食類	肉魚		蔬菜
營		4.40	2.10				3.90	2.80		1.70		3.50	4.00		0.70		4.20 3.00			2.10		4.20	2.7		1.40
養		水果類	油脂類	Į	熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類 油脂類		頁	熱量		水果類	油脂	<b></b>	熱量
分		1	2.20		664.50		0	2.40	2.40 633.50			0	3.00	3.00 €		1		2.50		744.00		0	2.50		644.00
析	蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	j	醣類		蛋白質脂肪			醣類		蛋白質	脂	肪	醣類
1					1		<u> </u>															<u> </u>			
.×. 4₹	火火 辛												I	★本校一律使用國產豬、牛肉食材											

※經營養師審核:

午餐秘書:

□通過

□不通過(原因: )

★本校一律使用國產豬、牛肉食材

主任: