台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2023年3月第2週午餐菜單

		3月13日	_	700	人		3月14日		700	人		3月15日	Ξ Ξ	700	人	3月16日		四	700	人	3月17日		五	700	人
\square	菜名	食材	規格	數量	單位		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
	糙米	白米		46	kg	黎麥			48	kg	麵					五穀			46	kg	燕麥			46	kg
食	飯	糙米		3	kg	飯	紅黎米		2	kg	<u>Уш</u>	拉麵-粗條		120	kg	飯	五穀米	,	3	kg	飯	燕麥		3	kg
		麵筋泡		9	kg		新鮮白旗魚丁		46	46 kg 1 箱		清雞腿肉絲		33	kg		肉丁	預解凍	51	kg	kg	新鮮帶骨雞腿排		700	份
	NΕ	水煮花生		20	kg	1	脆筍絲6kg/箱		1		jan.	CAS培根片		5	kg] . [馬鈴薯	中丁	24	0		備份		30	份
主菜	滷花生麵筋	紅蘿蔔	小丁	5	kg		鮮木耳		絲 3 kg	/-1	奶	紅蘿蔔	小丁	8	kg		洋蔥	中丁	10	kg 🔭	滷	薑片		0.6	kg
		小朵生香菇	切2	15	kg	五	紅蘿蔔	絲	4	kg 青	油	玉米粒CAS		5	kg	咖	紅蘿蔔	中丁	5		kg sa	青蔥		0.6	kg
		乾香菇	切絲	0.6	kg	柳	洋蔥	絲	10			冷凍青花菜CAS	. —	12	kg	哩	咖哩粉		2	盒	腿	滷包		12	小包
		醬油			+-	魚	蒜末		0.5 kg	醬	洋蔥	小丁	10	kg	豬					排	醬油			-	
		薑片		0.3	kg		五印醋	用庫存		kg ð	麵	洋菇片罐頭2.8KG		2	桶					121				-	
		<u>耕</u> 豆干丁		10	1		青蔥 醬油 * 微芡		0.5			羅勒青醬1KG		6	包	1 }									
Н			ゴムンケン 同式アケナ	12	kg		醤油 * 俶欠 煙燻百頁丁	汗	20	1	1	奶油白醬1.5KG		700	包		一名进一座	ŧЛ2	20	1	$+\!\!-$.1 1.	マボムカッキ	1.5	1
	黄瓜蛋沙	雞蛋CAS 小黃瓜	<u>煮滾.壓碎</u> 中丁	24 25	kg	1	<u> </u>	片	20 3	kg	ł	CAS茶葉蛋 CAS茶葉蛋-備份		30	顆 顆	滷	三角油豆腐 筍乾	切2 切	20 20	kg lea		小肉片 板豆腐	預解凍	15	kg 板
		小貝瓜 玉米粒CAS	一 中 1	8	kg	鮮	紅維 <u>蜀</u> 小朵生香菇	切2	12	kg	茶	CAS余条蛋-佣衍		30	积	省	<u>旬</u> 乾 乾香菇	切絲	0.6		kg 👸	放豆腐 杏鮑菇	手切厚片	20	
副菜		玉小似CAS 馬鈴薯丁CAS		12	kg kg	菇	青江菜(小株)	VJ2	12	kg	kg 禁 法					乾油	<u> </u>	り総	5	kg kg		<u> </u>	于切序厅 絲	10	kg kg
		黃芥末醬		12	kg	百	蒜末		0.5								紅蘿蔔	中丁	5	kg	燒	紅蘿蔔	片	5	kg
	が拉	無蛋沙拉醬(無添加	ш)500G	12.	包	頁	素蠔油		0.5	Ng						一腐	白蘿蔔	中十	15	kg	\Box $$	昭陸議	2.4kg/瓶	3	瓶
	1.T.	鹽.糖.黑胡椒粒) <u>II)300G</u>	12		1	<i>永冰</i> 加							1		/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	-		0.6	kg		柴魚	Z,TK <u>E</u> //[II]	1	包
		有機青江菜	段	68	kg		高麗菜	H	68	ko	kg kg kg						有機小白菜	段	68		kg ktv	刺瓜	片	71	kg
	炒青江菜	蒜末	12	0.5	kg	, leyl	紅蘿蔔	H	3							炒小白	蒜末	10	0.5			紅蘿蔔	H	2	kg
		紅蘿蔔	H	2	kg	炒	蒜末		0.5								紅蘿蔔	絲	2	kg		蒜末		0.5	kg
蔬			, ·			高	1.1.1.										, , , , ,	1		- 0		1-1-1-1			
菜						麗						百里香		1	罐										
						菜						匈牙利紅椒粉		1	罐	菜									
						1						九層塔		0.6	kg										
	番茄蛋花	蕃茄	片	20	kg		刺瓜	片 20 kg 核	蕃茄	片	12	kg		冬瓜	片	20	kg	g	榨菜心絲		12	kg			
		洗選蛋cas		12	kg	刺	中排骨		12	kg	牙	洋蔥	片	10	kg	冬	秀珍魚丸(章q)		9	kg	kg 榨	肉絲		9	kg
湯						瓜	薑絲		0.5	5 kg 乔	利	本產西洋芹	片	1	kg		芹菜-去葉	珠	1	Į į	菜	冬粉		3	kg
		蔥	切珠	1	kg	排					海	白旗魚丁		9	kg	魚					肉	金針菇		2	kg
						骨						魷魚條		3	kg	丸					 湯				
	湯					湯					鮮	白蝦仁		3	kg	湯									
											湯	秀珍菇		3	kg										
附	芭樂	芭樂		700	份	優格			700	份	果汁	100%蘋果柳橙綜合		700	份份	茂谷	茂谷柑		700	份	布丁	鮮奶雞蛋布丁		700	份
餐		備份	20		份	!	1714 12-3		20	份	<u>↓</u>	備份		20		-	備份		0	份		備份	20		份
alest:		主食類 肉魚豆蛋		į	蔬菜	1			豆蛋	蔬菜	—	主食類		肉魚豆蛋			主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚		蔬菜
營		3.80 1.70			1.90		3.60	3.00		2.00		5.00	3.00		1.50	1	3.90	_	3.00 2.10			3.70	2.80		1.70
養ハ		水果類 油脂類			熱量		水果類		油脂類 3.00			水果類	油脂		熱量	水果類				熱量		水果類	油脂類 2.20		熱量
分析		1 2.80 蛋白質 脂肪			627.00	-	0			662.00		0	2.50		725.00					709.50		0			610.50
177 T					醣類		蛋白質		肪	醣類		蛋白質	脂肪	ד	醣類	-	蛋白質		脂肪			蛋白質	脂肪	לו	醣類
※經	答春	師審核:	通過				□不確	過(原因	:)	<u> </u>			<u> </u>			<u> </u>		★木松	往信	田岡彦	交、	牛肉食材	<u> </u>		

午餐秘書:

主任: