台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2023年3月第4週午餐菜單

		3月27日	- 700		人		3月28日			人		3月29日	Ξ	700	人	3月30日		四	700	人	3月31日		五	700	人
1	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	燕麥	白米		46	kg	地瓜	白米		46	kg	粥	白米		50	kg	五穀	白米		46	kg	燕麥	白米		46	kg
食	飯	燕麥		3	kg	飯	地瓜	中丁	20	kg	矫					飯	五穀米		3	kg	飯	燕麥		3	kg
+		素皮絲	切絲	6	kg	,	瘦絞肉	預解凍	51	kg		新鮮竹筍	切絲	20	kg	1 [清雞胸肉丁		48	kg		日式鮮魚排		700	份
	素香	凍豆腐		15	kg		豆干小丁		18	kg		肉絲	預解凍	27	kg		小黄瓜	中丁	15	kg		備份		30	份
		白蘿蔔	中丁	25	kg	泰	洋蔥	小丁	5	kg		木耳	絲	3	kg	芥	木耳	片	5	kg	kg kg kg f	胡椒鹽600G		2	包
		紅蘿蔔	中丁	5	kg	式打	番茄	小丁	5	kg	鮮	紅蘿蔔	絲	5	kg	香	玉米筍	切	5	kg					
主菜		蕃茄	中丁	10	kg		蒜末		0.5	kg	一	高麗菜	H	12	kg	沙	黃芥末醬		1	kg					
米	紅燒	秀珍菇		5	kg	拋	九層塔		2	kg	粥	乾香菇	絲	0.6	kg	拉	無蛋沙拉醬(無添	力[])5000	12	包	魚				
		素食紅燒湯底60	00G	15	包	雅	新鮮檸檬汁10	00CC	4	4 瓶 3 瓶] ""	皮絲		3	kg	雞	鹽.糖.黑胡椒粒				桶 kg Lg 豆 豆 腐 黄				
							魚露	500CC	3			油蔥酥		2	包	1 ~~									
											7	蔥	珠	0.5	kg										
副菜		雞蛋		48	kg	麻	米血丁CAS		50	kg	短	新鮮翅小腿		700	支		洗選蛋CAS		45	kg		板豆腐		6	板
	蔥花						杏鮑菇	手切大丁	30	kg		新鮮翅小腿-備份		30	支	鮪	油漬鮪魚罐頭1.8	KG	4	桶		去皮南瓜	小丁	40	kg
		蔥	珠	3	kg	油	薑片		1	kg		鳥蛋		12	kg	魚聰	洋蔥	小丁	20	kg		生香菇	片	10	kg
	菜	珍珠脯(不鹹)		20	kg	米	有機枸杞	用庫存				白蘿蔔	中丁	20	kg							芹菜-去葉	珠	1	kg
未	脯					血	黑麻油2KG		1	桶		薑片		0.6	kg	明									
	蛋					1 —	素蠔油		1	桶		青蔥		0.6	kg	蛋									
												滷包		12	小包										
		龍鬚菜	去絲	70	kg		菠菜	段	72	kg		刺瓜	Ħ	72	kg		有機小白菜	段	68	kg	kg	有機青江菜	段	68	kg
	炒	木耳	絲	2	kg	鮮	紅蘿蔔	片	3	kg	鮑	紅蘿蔔	H	2	kg	炒	蒜末		0.5	kg	炒	蒜末		0.5	kg
±±	龍	蒜末		0.5	kg	菇	蒜末		0.5	kg	片	蒜末		0.5	kg	小	紅蘿蔔	絲	2	kg	青	紅蘿蔔	片	2	kg
蔬菜						炒	白精靈菇		3	kg		貴妃鮑片1KG		4	包										
*	鬚					菠					刺	玉米筍	片	3	kg	白					江#				
	菜					_ 菜 _					一瓜					菜					菜				
	豆薯蛋	豆薯	絲	20	kg	剝	光雞丁		15	kg	瓶 kg	*翅小腿1支/人					冬菜300G		1 包	包	大	大頭菜	中丁	20	kg
湯		洗選蛋cas		12	kg	皮	剝皮辣椒5000	j	3	瓶						榨	榨菜絲		12	kg	kg 頭 箱 菜 kg 排	中排骨		12	kg
						辣	金針菇		3	kg						菜	筍絲(12kg)		1	箱		芹菜-去葉	切珠	1	kg
		芹菜-去葉	切珠	1	kg	椒	高麗菜	片	6	kg						筍	冬粉	切	3	kg					
	花															絲									
	湯					雞										湯									
						湯															湯				
附、	「番茄	小番茄		700	份	保久	.保久乳		700	份	肉鬆	寶寶肉鬆15G		700	份	芭樂	芭樂		700	份	堅果	四寶堅果		700	份
餐		備份	20		份		備份	20 份		備份		20		份		水果-備份	20		份		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	至蛋	蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆		蔬菜
營		3.50	2.20		2.00		5.80	2.90		1.80		3.60	2.90)	1.90		3.70		3.00			4.20	2.30		1.10
養		水果類	油脂類		熱量		水果類			熱量		水果類	油脂		熱量		水果類		油脂類			水果類	油脂類		熱量
分		1	2.20		619.00		0			785.50		0		2.20			1	2.80		720.00		0	3.50)	651.50
析		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	脂肪			蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	方	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									_		

午餐秘書:

主任:

校長: