## 台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2023年4月第2週午餐菜單

$\square$		4月10日	— 702		人	4月11日		<b>=</b> 702		人		4月12日	Ξ	702	人		4月13日	四 702		人	4月14日		五	702	人
$1 \setminus 1$	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		規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位
主食	燕麥	白米		48	kg	白米	白米		51	kg	麵					地瓜	白米		48	kg	胚芽	白米		48	kg
食	飯 燕麥			3						廽	拉麵-粗條		120 kg		飯	地瓜				飯	胚芽米		3	kg	
		冬瓜	中丁	40	kg		雞腿切丁		28	kg	CAS培根片		8	kg		cas新鮮帶骨奚	t腿D6	702	份		馬鈴薯	中丁	24	kg	
	冬瓜	筍干(濕的)	切	12	kg	- - - 磨	光雞丁		30	kg		CAS德式香腸	切片	12	kg							紅蘿蔔	中丁	4	kg
		小豆輪		6	kg		洋蔥	片	20	kg	奶	鴻喜菇		5	kg	滷雞	薑片		0.6	kg	馬	肉丁		48	kg
<del>1.</del>	海	海帶素肉(3kg)		6	kg	菇	洋菇片		2	kg	油	紅蘿蔔	小丁	5	kg		青蔥		0.6	kg	鈴り	蒟蒻絲卷		5	kg
主菜	海帶	薑片		0.5	kg	雞	蘑菇醬		2	桶	青	玉米粒CAS		4	kg		滷包		12	小包		照燒醬2.4KG		2	kg 桶
米	市						黑胡椒醬		1	桶	醬	冷凍青花菜CAS		12	kg	腿	醬油				燒	素蠔油		1	桶
	素					一丁					麵	洋蔥	小丁	10	kg	1					肉				
	肉										~	洋菇片		3	桶						_				
												麵粉		1	kg										
		板豆腐		6	板		山東白菜	粗絲	42	kg		CAS茶葉蛋		702	份		刺瓜	片	70	kg		CAS魷魚排80G		702	份
	蕃	蕃茄	中丁	20	kg		冬粉3KG		3	包							紅蘿蔔	Ħ	3	kg	香				
副菜		雞蛋		5	kg	蟻	瘦絞肉	預解凍	9	kg	茶						玉米筍	片	3	kg	酥	胡椒鹽			
	茄豆	毛豆仁		5	kg		紅蘿蔔	絲	5	kg	葉						秀珍魚丸		6	kg	魷				
	포	蒜末		1	kg	上	蔥	切珠	1	kg	矛						蒜末		0.5	kg	魚				
	腐	蔥	切珠	1	kg	樹	醬油				蛋						素蠔油				排				ŀ
		蕃茄醬		1	桶		乾香菇	絲	0.3	kg															
																		•							
		高麗菜	片	71	kg		有機小白菜	段	69	kg	kg kg kg						有機鵝白菜	段	69	kg	炒青	青江菜	段	70	kg
**	w/b	紅蘿蔔	片	3	kg		蒜末		0.5	kg						炒鵝	蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg
	か	蒜末		0.5	kg	小小	紅蘿蔔	絲	2	kg							紅蘿蔔	絲	2	kg		紅蘿蔔	片	2	kg
蔬菜	炒高麗																								
米	展					白										白					江				
	菜				菜										菜					菜					
湯						g 南 g 瓜 g 排	南瓜(帶皮)	大丁	20	kg   <b>k</b> g   <b>鮮</b>   <b>姑</b>		光雞丁		33	kg		板豆腐	中丁	2	大板		冬菜			
	鮮	白蘿蔔	中丁	20	kg		中排骨		12		絆	牛蒡	片	3	kg	海	乾海帶芽		0.6	kg	榨	榨菜絲		12	kg
	蔬	紅蘿蔔	中丁	5	kg		芹菜-去葉	切珠	1		金針菇		6	kg	芽	味噌-非基改		2	箱	菜	筍絲(12kg)		1	箱	
	養	秀珍菇		3	kg						双凸 924	高麗菜	片	16	kg	芽味噌湯	青蔥	切珠	0.6	kg	筍	冬粉	切	3	kg
	生	凍豆腐		10	kg							薑絲		0.5	kg		洋蔥	片	15	kg	絲				
	湯	有機枸杞									湯						柴魚(大)		1	包	湯				
												乾香菇	絲	0.5	kg		小魚干		0.3	kg					
附	芭樂			702	份	保久	保久乳		702	份	豆奶	豆奶		702	kg	香蕉			702	份	布丁	鮮奶雞蛋布丁		702	份
餐		備份	20		份		備份		20			備份		0	份		備份 20		份		備份	2		份	
		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類 肉魚豆		蛋	蔬菜		主食類	肉魚	肉魚豆蛋		主食類		肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚	豆蛋	蔬菜
營		3.60	1.60		1.40		4.50	2.30		1.90		3.90	3.0		0.80	3.90		2.40		2.30		4.10	2.9		1.20
養		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量
分		1	2.40		575.00		0	2.60		652.00		0		3.00		1		2.20		669.50		0	3.0		669.50
析	蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂	肪	醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂	肪	醣類
																									<u> </u>
	營養!	師審核:	□通過			+ /T		過(原因:	)		₣ •							★本校-	一律使用	<b>甲國產</b> 爾	者、牛	-肉食材			

主任:

校長:

午餐秘書: