台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2023年5月第1週午餐菜單

\setminus		5月1日	_	700	人		5月2日		700	J.		5月3日	Ξ	700	Ι.	i i	5月4日	四	700	Į.		5月5日	五	700	,
$ \setminus $	菜名	食材	規格	數量		菜名		規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	草夕	食材	規格	數量	單位
	薑黃	白米	796111	48	kg	燕麥	白米	796111	48	kg	芝麻		790111	51	kg		4 1/2	796111	48	kg	白米		796111	46	kg
食	飯	薑黃粉		70	kg	飯	燕麥		3	kg	飯	熟黑芝麻		0.3	kg	糙米飯	₹ 粒米		3	kg	飯			40	Kg
×	UX	雞蛋		42	kg kg	D/X	肉丁-台糖	預解凍		WX	清雞肉絲	T	66	kg		腹 次 瘦絞肉	預解凍	46	kg		雞腿切丁		25	kg	
	ŀ	馬鈴薯	粗絲				馬鈴薯	中丁	28	kg		/月雉门然	+	00	Kg	-		「貝門/朱	12			光維丁		30	
	ŀ		粗絲	20	kg			中十		kg		2.4. 改写正式		2	<i></i>	-	豆乾小丁	小丁		kg	-				kg
	奶	紅蘿蔔			kg		洋蔥		10	kg		油蔥酥	+	2	包	-	冬瓜	小1	10		kg	米血丁CAS		20	kg
土菜	油	洋蔥	粗絲	8	kg	咖	紅蘿蔔	甲」	中丁 5 kg 雞	雞	醬油		I	桶		碎黑瓜	1	8	kg	三	薑母片		1	kg	
	蘑	洋菇片罐頭		2	桶	哩	咖哩粉		2	盒	肉	豬油		4	kg	瓜仔			0.5	kg	kg 杯	蒜仁	ļ	0.6	kg
	菇				<u> </u> '	豬					飯				ļ	肉燥					雞	九層塔	ļ	2	kg
	蛋	<u> </u>				åП				142				ļ	4					Αμ.	黑麻油2L	ļ	1	桶	
	- 二	義大利綜合香料													_					4	醬油.米酒.糖				
	Į.																					*炒乾的*幼兒園不加	□米酒		
		煙燻豆包-不切	切段	20			起司球		700 顆	絲瓜片	片	80	kg		白蘿蔔	大丁	20	kg	1	板豆腐		7	板		
		生香菇	H	6			1粒/人				1	紅蘿蔔	片	5	kg	1	紅蘿蔔	中丁	5	kg	kg	痩絞肉	預解凍	18	kg
		豆薯	絲	35	kg		CAS甜不辣	切	45	kø	鮑	蒜末	, ·	0.5	kg		cas手工高麗勢	支援	700	份		CAS冷凍毛豆仁	47.041	5	kg
副菜	金	木耳	絲	5	kg	香		/-		***	片	貴妃鮑片		5	包	柴魚	柴魚		, , ,	1 1/3		菡	切珠	1	kg
	絲	紅蘿蔔	絲	5	kg	酥	胡椒鹽				燴	2373/mg/ I				蘿蔔	柴魚片		1	包	婆	紅蘿蔔	小工	5	kg
	銀	芹菜(去葉)	切段	2	kg	炸	-/-J 4/\				絲					煮	210,000 1				五	蒜末		1	kg
	柳	7178(478)	777.		Mβ	ΛГ			1		瓜瓜					- / ^m						豆瓣醬		•	n's
	•				+						一 ^					†						17.7/MT (29			
	ŀ												1			1				-					
		油菜	切	68	kg		有機鵝白菜	段	69	kg							有機青江菜	段	71	kg	$\overline{}$	山東白菜	H	74	kg
	ŀ	加来 蒜末	67	0.5	kg		蒜末	+X	0.5	kg							蒜末	+X	0.5	kg	1	紅蘿蔔	H	2	kg
		紅蘿蔔	Ц			炒	紅蘿蔔	絲								1	Arraba de de	ш	2		扁		П		
蔬	炒油	紅維匐	片	2	kg	鵝	紅維制	絲	2	kg					ļ	炒青	紅蘿蔔	片	2	kg	魚	蒜末		0.5	kg
菜						白					_					江菜					白	扁魚-密封包裝		0.6	kg
	菜					菜		++					-			1					菜				-
			+	-1-		 					-					-									
\vdash		-tr		1.0	,		4 -		20			G + G (t) (t) (t)		20	ļ.,	-	1 ===++	ムー	25	,	綠				ļ
	ŀ	黄豆芽		10	kg		冬瓜	中丁	20	/1		CAS魷魚羹		20	kg	4	大頭菜	中丁	25	kg		<i>t.tr</i> →		0	٠,
	韓	秀珍菇		3	kg	Æ	光雞丁		18	kg	322	新鮮虱目魚柳		24	kg	4	珍珠魚丸	London	6	kg		綠豆		8	kg
	式	山東白菜	片	15	kg		芹菜-去葉	切珠	0.5	-	浮	筍絲		12	kg	大頭	芹菜-去葉	切珠	1	kg		粉圓		12	kg
湯	蔬	fide IN VI rated				瓜	薑絲		0.5	kg	水	雞蛋		5	kg	菜魚					豆	二砂糖			
	菜	韓式泡菜				雞					魚	蒜末		0.5	kg	丸湯					粉圓	冰塊	ļ		
	湯					湯					羹	蒜酥	1	1	包	1 1000	ļ	1		ļ			1		1
	1770											糖		<u> </u>											
177.1												柴魚片		ļ		1	<u> </u>	ļ		.	<u> </u>				
附	香蕉	有機香蕉		700	份	保久	保久乳		700	份	布丁	鮮奶雞蛋布丁		700	份	蘋果	蘋果	1	700	份	芋頭	芋頭包		700	份
餐		備份			份		備份			份		備份	1				備份			份	<u> </u>	備份			份
		主食類	肉魚豆		蔬菜	主食類		肉魚豆蛋		蔬菜		主食類		肉魚豆蛋			主食類 肉魚豆					主食類	肉魚豆蛋		蔬菜
營		3.90	1.70		2.40		5.90		2.50 1.50			3.60	3.1		1.30		3.60	2.70		1.90		5.20	2.90		1.20
養		水果類		油脂類			水果類	油脂		熱量 773.00		水果類		油脂類 熱量 2.80 643.00			水果類	油脂類 2.40		熱量		水果類	油脂類 2.60		熱量
分		1	2.50		633.00		0	3.00				0					1			670.00		0			728.50
析		蛋白質	脂肪	i	醣類		蛋白質	脂肪	j	醣類		蛋白質	脂质	肪	醣類		蛋白質	脂肪	j	醣類		蛋白質	脂	肪	醣類
ンググを研究が・ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □												•	_												

※經營養師審核:

□通過

主任:

□不通過(原因:)

★本校一律使用國產豬、牛肉食材

校長: