台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2024年8-9月第2週午餐菜單

9月2日		_	640 人		9月3日		= 640		人		9月4日	三	640	人		9月5日	四	640 人		9月6日		五	640	人
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	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位
白米	白米		52	kg	燕麥	白米		49	kg	大亨	大亨堡		640	份	五穀	白米		48	kg	白米	白米		51	kg
飯					飯	燕麥		3	kg	堡					飯	五穀米		3	kg	飯				
	手工四角嫩豆腐		640	份		CAS燒烤雞翅		640	4		梅花火鍋片		45	kø		排骨肉		57	kg		光雞丁		51	kø
	J/ J//K//N		0.10	1/2	1	C11D/7H/1/ All Ass		0.10	^		豆芽菜		9	kø	1	紅蘿蔔	中丁	6	kg	1	米血丁CAS		12	kg
	蒜泥		1.2	kg	.16=44					照	洋蔥	絲	9	kg		薑母片	, ,	0.6	kg	1	71.mr 1 C.16		12	**5
蒜	茵	切珠	0.5	kg	燒	-				燒	紅蘿蔔	 網絲	5	ko	筍	蒜仁		0.6	kg	三	薑 片		0.5	kg
醬	薑 泥	<i>932</i> /N	0.5	kg	烤					豬	照燒醬	7111797		Kg	乾	新上 筍干*濕的	切段	12	kg	杯	蒜仁		0.6	kg
豆	<u> </u>		0.5	Nς	雞					肉	/////// [四				排	E) VMR1 J	97FX	12	ΝS	雞	九層塔		1	kg
腐	醬油.糖.香油.番茄醬				翅					堡					骨	醬油				米比	黑麻油		1	ĸg
	四川,临,日川,田川四				1					坚					1	四川				1	//// ////////////////////////////////			
					ł							+			1					1			-	
	地瓜薯條-履歷		42	kg	 	新鮮雞肉絲		15	kg		CAS青花菜	切	30	kg	H	山東白菜	粗絲	35	kσ		雞蛋		38	kø
	紅鬚玉米筍	去殼不切	12	kg	鮮	紅蘿蔔	粗絲	5	kg kg	香	<u>CAS月化米</u> 履歴黃地瓜	去皮切丁	25	kg kg	1	<u>山東日米</u> 冬粉	作且常尔	9	***	蔥	紅蘿蔔	絲	38 5	***
香	紅須玉不旬 牛蒡	去放不り 手切片	8	kg kg		新鮮竹筍	粗絲	40	kg kg	料料	<u>履歴東地瓜</u> 紅彩椒	「五尺切」	25 5	kg kg	螞	<u>冬初</u> 瘦粗絞肉		12.	kg kg	花	<u>紅維圖</u> 菌	珠	3	kg kg
酥	丁方	士则口	0	Kg	炒炒	<u> </u>	性統	0.5	kg kg	溫	玉米筍	切2	4	kg kg	蟻	紅蘿蔔	絲	5	kg kg	菜	<u> </u>	坏	15	kg kg
時	胡椒鹽					亦不		0.5	Kg		蒜泥	VJZ	0.6	kg	上		切珠	1	kg kg	崩	15小水川(小)、1000		13	Kg
蔬	的似盟				雞					沙	CAS培根片		3	kg kg	樹	醬油	切坏	1	Kg					
					絲					拉	義式綜合香料	4	3	Kg	1	西川 乾香菇絲		0.6	kσ	蛋				
	絲瓜	H	C 0	1		有機小松菜	段	63	1		我又然口首小	TI.				程 程 程 程 度 程 見 菜	段	64	***		有機小白菜	段	63	1
	蒜末	Н	68	kg	ł	月機小松米 蒜末	技	0.5	kg			-			-	腹腔見米 蒜末	技	0.5	kg	ł	月機小日米 蒜末	技	0.5	kg
豆		H	0.5	kg	炒		H	3	kg						, jejs		絲	3	kg	炒		H	3	kg
皮	紅蘿蔔	Л	3	kg	小	紅蘿蔔	万	- 3	kg			-			炒	紅蘿蔔	絲	3	kg	小	紅羅匐	Л	3	kg
絲	Jb+++=1.ph				松							+			莧					白				
瓜	非基改腐皮		3	kg	菜										菜					菜				
/																				^`				
	4 ~		2.5			/										401 -		•			## - L - L - C			
Ø	冬瓜	中丁	25	kg	-	白蘿蔔	中丁	15	kg		新鮮翅小腿		18	kg	4	刺瓜	片	20	kg	-	帶皮南瓜	中丁	24	kg
冬町	素羊肉(含蛋)	切	3	kg	紅	紅蘿蔔	中丁	5	kg	PR:	雞腿切丁		12	kg	刺	2 . 2 T T . 5 . 1				南	中排骨		12	kg
瓜	香菜		0.5	kg	燒	中排骨-溫體		12	kg	羅	番茄	H	10	kg	瓜	CAS秀珍魚丸		9	kg	瓜	<u>薑絲</u>		0.3	kg
素					排	<u>薑片</u>		0.6	kg	宋	高麗菜	片	12	kg	魚	恩	切珠	1	kg	排	金針菇	切	2	kg
羊					骨	香菜		0.5	kg	雞	芹菜-去葉	切段	2	kg	丸					骨	芹菜-去葉		1	kg
肉					湯	紅燒牛肉滷包		6	包	湯	洋蔥	H	5	kg	湯					湯				
湯					1720						秀珍菇		5	kg	1700					1700				
	-C-++		6.10	143	/m 4	但有到		640	163	ш.т.	** III \ I	1	6.10	113	-t-t: ITT	1 ++ m		610	1,3	++	++=		6.10	113
香焦	香蕉		640	份		保久乳	2/	640	份	果汁	· 蘋果汁	20	640	<u>份</u>		蘋果 # # #	2	640	份	于明	芋頭包	20	640	份
水果-備份		20		份	1	保久乳-備份	20		份		備份		20		水果-備份		20		份		備份	20		份
主食類 5.70		肉魚豆蛋		蔬菜	!	主食類	肉魚		蔬菜		主食類肉魚豆蛋		街	蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜	1	主食類	肉魚豆蛋		蔬菜
		1.70		1.80	 	4.00	3.0		2.00		4.20	3.20	ri	1.50	<u> </u>	4.70	2.90		2.00	1	6.50	3.10		1.40
水果類		油脂類		熱量	 	水果類	油脂		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
1		3.00		766.50		0	2.50		667.50		1	2.50		744.00		1			773.50	1	0	2.50		835.00
蛋白質			肪			蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類	_	蛋白質			醣類
13.1%		27.	6%	57.1% 18.6%		37.1	37.1% 41.9%			17.4%	34.5%	34.5%		16.4%		32.0%		49.4%					50.1%	
13.170		21.0% 37.1%		<u> </u>	18.0%	31.170 41.9%		41.9%	17.470		34.3% 4		46.0%	10.470				49.4%				50.1		

午餐秘書: 主任: 校長:

★本校一律使用國產豬、牛肉食材;不使用蘇丹紅調味料