## 台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2024年8-9月第3週午餐菜單

9月9日		<del></del> 640		人		9月10日	<u> </u>		人		9月11日	三	<b>E</b> 640			9月12日	四 640		人	9月13日		五.	640	人
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
白米	白米		52	kg	胚芽	白米		49	kg	意麵	雞蛋意麵		730	丸	紫米	白米		49	kg	芝麻	白米		52	kg
飯					飯	胚芽米		3	kg	思廽					飯	紫米		3	kg	飯	熟黑芝麻		0.2	kg
	滷蛋cas		640	粒		白旗魚丁		48	kg		前腿肉絲		12	kg		CAS光雞丁		48	kg		CAS五香肉排		640	份
					大	洋蔥	中丁	10	kg		新鮮魷魚條		9	kg		CAS翅小腿		12	kg					
<b>रहे</b> दर	麥芽糖		5	kg	蒜	蒜末		1	kg	鍋	CAS小貢丸		3	kg	Ī	地瓜薯條-履歷		15	kg					
蜜汁	熟白芝麻		0.3	kg		紅甜椒	中丁	3	kg		新鮮虱目魚柳		15	kg	鹹					滷				
汗	醬油				奶	帶皮南瓜	中丁	10	kg	燒	高麗菜	片	15	kg	酥	蒜末		1	kg	豬				
滷					油	無鹽奶油				意	小朵生香菇	切2	2	kg		九層塔		2	kg	排				
蛋					鮮	起司粉				麵	沙茶粉				] ^_					***				
					魚	乾燥迷迭香									1									
						,																		
	小三角油豆腐	切2	12	kg		鳥蛋		9	kg		CAS豬肉燒賣		1280	紒	l	板豆腐		5	板		雞蛋		38	kg
		3公分大丁	12	kg	1	大黑豆干丁		22	kg	1			1200	, 144	1	蕃茄	中丁	15	kg		紅蘿蔔	絲	22	kg
	馬鈴薯	中丁	20	kg	-	海帶結		16	kg	1					-TE	雞蛋	1 1	4	kg	紅	// // // //	/////		1125
南	紅蘿蔔	中十	5	kg	茶	醬油.糖		10	5	蒸	*2粒/人				番	生香菇	H	4	kg	蘿	青蔥	切珠	2.	kg
瓜	洋蔥	中十	8	kg	香	阿薩姆紅茶	茶句.			燒	2/120/ \				茄	蒜末		0.5	kg	蔔	)-17-21	23.716		11,5
咖	咖哩塊	1 4	Ŭ	5	滷	「丁戸ノーチベエンドン				賣					豆	剪	切珠	1	kg	炒				
哩	17JI 11.5/B				味					_					腐	蕃茄醬	9391	1	M <sub>D</sub>	蛋				
															1	田/ルロ				ж.				
															1									
	有機青江菜	段	65	kg		有機奶油白茅	段	64	kg		海帶根		18	kg		履歷菠菜	段	65	kg		履歷水蓮		18	kg
r.t.	蒜末	1.2	0.5	kg	炒	蒜末	12	0.5	kg	泡	杏鮑菇	1公分片	20	kg		蒜末	12	0.5	kg	水	生香菇	片	5	kg
炒	紅蘿蔔	片	3	kg	奶	玉米粒		3	kg	菜	紅蘿蔔	絲	3	kg	炒	紅蘿蔔	片	3	kg	蓮	蒜末	/ 1	0.5	kg
清	//江谷庄 田)	/ 1		mg.	油				Mg.	海	韓式泡菜	11/11	6	kg	菠	//江谷庄田)	/ 1		ng.	炒	豆芽菜		30	kg
江					白					帶	黄金泡菜		6	kg	菜					銀	五八八		50	n <sub>5</sub>
菜					· 菜					根	243270214		Ü	ng.	1 ^~					芽				
										110										7				
					#il	光雞丁		15	kg							筍絲		12.	kg		冬瓜	片	20	kg
鮮	山東白菜	H	20	kg	剝	金針菇	切	3	kg	1					筍	洗選蛋cas		12	kg	冬	7 M		20	11,5
蔬	薑絲	/ /	0.5	kg	皮	白蘿蔔	中丁	15	kg	1					絲	紅蘿蔔	絲	3	kg	瓜	CAS秀珍魚为		9	kg
菇	秀珍菇		5	kg	辣	赵	切珠	1	kg	1					蛋	蔥	切珠	1	kg	魚	蔥	切珠	1	kg
菇	金針菇	切2	2.	kg	椒	剝皮辣椒	/4/1		***						花	7.5.	79.11			丸	75,	73.71		
湯		/		2	雞	4 4/2 5/11/10									湯					湯				
122					湯										1‴					120				
梨子梨子			640	份	保久	保久乳		640	份	豆奶	黑豆漿		640	份	芭樂	芭樂		640	份	饅頭	牛奶堅果饅頭		640	份
備份		20			保久乳-備份		20		份		備份	20		份		備份	20		份		備份			
主食類		肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類			蔬菜	主食類		肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜
4.70		1.50		1.70		4.30	3.10		1.80		4.50	4.00		0.90	4.50		2.70		1.70		5.50	2.70		1.50
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
1		2.40		652.00		0	2.60		695.50		0	2.4	-0	745.50		1	3.00		755.00		0	2.40		733.00
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		醣類		蛋白質	脂肪醣		醣類
13.3%		26.9%		57.7%		18.5%	36.9%		42.3%		20.3%	38.0	5%	38.6%		15.7%			48.2%		17.1%	31	.3%	49.1%
				•						-				•			★木校一律使日							

★本校一律使用國產豬、牛肉食材;不使用蘇丹紅調味料

午餐秘書:

主任: