## 台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2024年10月第3週午餐菜單

	10月14日	_	620	人		10月15日	1.1	640	人		10月16日	Ξ.	640	人		10月17日	四	640	人		10月18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		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
地瓜	白米		48	kg	胚芽			49	kg	白米	白米		48	kg	紫米			49	kg	芝麻	白米		52	kg
飯	履歷地瓜	去皮.切	20	kg	飯	胚芽米		3	kg	飯					飯	207		3	kg	飯	熟黑芝麻		0.2	kg
थलेख	滷蛋cas		620	粒		軟骨丁		21	kg		雞肉絲		27	kg		白旗魚丁		60	kg	kg	新鮮雞腿D6		640	支
						腱肉丁		27	kg		CAS毛豆仁		3	kg		脆筍絲		6	kg					
	麥芽糖(鐵桶)		5	kg		紅蘿蔔	中丁	6	kg	<u></u>	CAS玉米粒		6	kg		鮮木耳	絲	3	kg		薑片		0.5	kg
無	熟白芝麻		0.3	kg	紅	小三角油豆腐	切2	12	kg	芋	紅蘿蔔	小丁	6	kg		紅蘿蔔	絲	3	kg	滷	蔥		1	kg
汁	醬油.糖		0,10		燒	蒜仁	/4-	0.6	kg	香	<b>芋頭</b>	中丁	20	kg	柳	洋蔥	絲	10	kg	雞	滷包		10	包
滷					肉	菌		1	kg	雞	乾香菇絲		0.6	kg	魚	蒜末	11271	0.5	kg	腿	醬油		10	
蛋					N	765		1	115	粥			0.0	115		五印醋		2	瓶	/JAE	<u>ы</u> ли			
						醬油.糖				油蔥酥		2	包	1	青蔥		0.5	kg						
•						四加利用					VIII VENEY				1 /	烏醋		1	桶					
$\vdash$	板豆腐		4	板		山東白菜	粗絲	33	kg		虱目魚肚	1	640	份	<del>                                     </del>	雞蛋		38	kg		雞絞肉		9	kg
	蕃茄	中丁	15	kg		冬粉	小口公外	3	包	蒲	本日出江.	1	040	עו		豆薯	絲	15	kg		馬鈴薯	中丁	42	kg
	<u> </u>	工1	4	kg		瘦粗絞肉		9	kg		洋蔥	絲	4	kσ		生香菇	片	6	kg	咖	紅蘿蔔	中丁	6	kg
番	<del>維里</del> 生香菇	Н	3	kg	螞	紅蘿蔔	絲	5	kg	燒	/T/E	7777	4	7.7	豆	<u> </u>	切珠	2.	kg ko	哩	洋蔥	中丁	8	kg
茄	<u> </u>	/ 1	0.5	kg	蟻		切珠	1	kg	展	照燒醬	1			薯	月忑	クリング		VZ	馬	咖哩粉	T 1	2	食
豆	<u>M/A</u> 茵	切珠	1	kg	上	醬油	67.5/	1	Ng	目	:::/				炒					鈴鈴	奶哈主机			<u></u>
17256	<sup>高</sup> 蕃茄醬	り坏	1	桶	樹	乾香菇絲		0.6	kg	魚		1			蛋		+							
	<b>省川酉</b>		1	加		平台 百 五台尔		0.0	Kg	肚		1			1		+			薯				
										-		-												
E.E	有機青江菜	段	61	kg	炒	有機奶油白菜	段	63	kg		履歷水蓮		18	kg		履歷空心菜	段	63	kg	7 F	高麗菜	H	67	kg
	蒜末	FX.	0.5	kg		蒜末	+x	0.5	kg		生香菇	H	5	kg	1 1	蒜末	f.X.	0.5	kg		紅蘿蔔	H	3	kg
	紅蘿蔔	H	3	kg	奶	玉米粒		3	kg	蓮	蒜末	1	0.5	kg	$\sim$	紅蘿蔔	H	3	kg	炒	蒜末	/ 1	0.5	kg
清	心工作 田	/		M <sub>D</sub>	油	211/1/21			ng.	炒	豆芽菜		30	kg	空	//广泛庄 田	/ /		MS.	高	7/10/1		0.5	n <sub>S</sub>
江					白					銀	3Z 7 /K		50	m <sub>B</sub>	心					麗				
菜	烏醋				菜					芽					菜					菜				
•	五印醋				*					<b>才</b>														
	山東白菜	粗絲	8	kg	魷魚	冬瓜	H	20	kg						t	金針菇	切	2	kg	省片	脆筍片		12	kg
	紅蘿蔔	粗絲	4	kg		秀珍菇	/ 1	3	kg	g		<u> </u>			菇	秀珍菇	5/3	5	kg		中排骨		12	kg
素	乾木耳絲	JITWAN	0.3	kg		<del>直</del> 絲		0.6	kg			<u> </u>				光雞丁		20	kg		1 J2F /5		12	N <sub>S</sub>
香	新		12	kg	冬	中排骨		9	kg	1		<u> </u>			菇	薑絲		0.5	kg	排	菡	切珠	1	kg
羹	素排骨酥		3	kg	瓜	特級乾魷魚		0.1	kg			<u> </u>			雞	正,\(\mathrea{\pi}\)		0.5	Nς	骨	767	シュット	1	N <sub>S</sub>
	<u> 余針菇</u>		3	kg	湯	乾干貝		0.1	kg	1		1			湯		1			湯				
	<u> </u>		0.5	kø	囫	#4   K		0.2	ΛĶ			1			1					爾				<u> </u>
香蕉			640	445	保々	、保久乳		640	份	餅的	旺仔小饅頭-原味	1	640	份	奇異	奇異果		640	份	豆切	黑豆漿		640	份
備份		20 份		保久乳-備份		20		份	WITC	備份		20		5) 54	備份	20		份	14/14	備份	20		1/-3	
主食類		肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚		蔬菜
4.70		1.60		1.70		4.90	3.10		2.00		5.80	3.20		0.90		4.10			1.90		4.90	2.80		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 767.50		水果類			熱量		水果類	油脂類		熱量
1		2.60				0	2.50		738.00		0		2.20			1	2.30		730.50		0	2.2		689.50
蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質脂肪		j.	醣類		蛋白質	脂肪	防	醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂	抗	醣類
																							<b>中</b> 和1	

★本校一律使用國產豬、牛肉食材;不使用蘇丹紅調味料