台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2024年12月第1週午餐菜單

Λ		12月2日		635	人		12月3日		635	人		12月4日	三	635	人		12月5日	四	635	人		12月6日	五	635	人
	菜名	P (1 7	規格	數量	單位	菜名	F 1 1 7	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	1 1 1 1 1 1	規格	數量	單位
主	白米	白米		52	kg	五穀	白米		48	kg	粥	白米		52	kg				48	kg	白米	白米		49	kg
食	飯					飯	五穀米		3	kg	נוע					飯	紫米		3	kg	飯				
		滷蛋cas		635	粒		CAS光雞丁		30	kg		芋頭	中丁	12	kg		CAS烏魚排		635	份		排骨肉		57	kg
		滷蛋cas-備份		30	kg		CAS翅小腿		27	kg		新鮮雞肉絲		21	kg							紅蘿蔔	中丁	5	kg
	蜜	麥芽糖(鐵桶)		5	kg		杏鮑菇	手切1公分片	10	kg	芋		切片	15	kg	椒	海苔椒鹽1KG		2	包	蘿	薑母片		0.6	kg
+	汁滷	熟白芝麻		0.3	kg	油	乾木耳片		1 kg 雞 C	紅蘿蔔	小丁	5	kg	鹽魚	蒜末		0.6	kg	夢	蒜仁		0.6	kg		
艺		醬油.糖					蒜末			CAS玉米粒		8	kg							白蘿蔔	中丁	18	kg		
*						雞	香菜		0.5	kg	肉	芹菜-去葉	切珠	1	kg										
	蛋					}	蒽	切珠	2	kg	粥	CAS鹹蛋黃	1切8	1	kg	排					骨	醬油.糖.素蠔油			
										7 7,3	乾香菇絲		1	kg											
							白胡椒粉					油蔥酥		2	包										
		小三角油豆腐	切2	12	kg	内内					kg kg x	CAS五香肉排60G		635	份		刺瓜	片	51	kg		板豆腐		6	板
	南	帶皮南瓜	3公分大丁	12	kg		CAS玉米粒		30	kg						東	紅蘿蔔	片	2	kg	番茄	蕃茄 雞蛋	中丁	18	kg
副	瓜	馬鈴薯	中丁	20	kg		CAS瘦豬絞肉		15	kg						瓜	鮮木耳	絲	3	kg		雞蛋		4	kg
	咖咖	紅蘿蔔	中丁	5	kg	玉	紅蘿蔔	小丁	5	kg	豬					一解	鳥蛋		9	kg	쁘	生香菇	片	4	kg
*		洋蔥	中丁	8	kg	工	CAS雞蛋		10	kg	排						蒜末		0.5	kg	豆	生香菇 蒜末		0.5	kg
	哩	咖哩塊		5	塊	米	蒽		2	kg						燴					鸠	蔥	切珠	1	kg
																						蕃茄醬		1	桶
		有機青江菜	段	64	kg		履歷菠菜	段	63	kg	g 泡 菜 菜 海 [海帶根		20	kg		新鮮青花菜	切	60	kg	杪	有機小白菜	段	63	kg
	炒	蒜末		0.5	kg	(g 炒 菠 菜	蒜末		0.5	kg			手切1公分片	20	kg		白精靈菇		4	kg		蒜末		0.5	kg
法	清	紅蘿蔔	片	3	kg		紅蘿蔔	片	3	kg		黃金泡菜		9	kg	」炒	玉米粒		3	kg		CAS玉米粒		3	kg
並																【花	蒜末		1	kg					
*	江									# 根					菜					菜					
	菜																								
							菱角仁	切	20	kg		CAS寶寶肉鬆隨身包	J_	635	包		金針菇	切	3	kg		韓國紫菜		2	包
	鮮	山東白菜	片	20	kg	(g 菱	中排骨		12	.2 kg					菇	秀珍菇		3	kg	紫	洗選蛋cas		10	kg	
湯	蔬	薑 絲		0.5	kø	角	香菜		0.6	kg						菇	光雞丁		20	kø	菜				
		秀珍菇		5	kg	排	H 217		0.0								薑絲		1	kø	蛋	蔥	切珠	1	kg
	菇	金針菇	tЛ2.	2.	kg											雞					花	7.5.	7471		
	湯		/	_		湯										湯					湯				
						1																			
附	香萑	香蕉		635	份	保久	保久乳		635	份	豆奶	3 黑豆漿		635	份	百香	百香果		635	份	叶言	藍莓吐司薄片		635	份
餐	н / 111	水果-備份	20	20 份		P112 C	保久乳-備份					備份	20		份		水果-備份	2	0	份		備份	20		份
		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				豆蛋	蔬菜		主食類	肉魚豆	王蛋	蔬菜
營		4.60	1.50		1.70		5.30	3.10		1.30		4.50	3.00		1.20		4.10	2.7	2.70			5.10	3.00)	1.70
養		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類	頁	熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂	.類	熱量
分	1		2.50		649.50		0	2.60	753.00			0	2.20		669.00		1			734.50		0.5	2.20)	753.50
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	方	醣類
											-				-	-			- /-ts./-t		_	4444.74			

※經營養師審核:

午餐秘書:

□通過

□不通過(原因:)

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

★本校營養午餐有供應甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等11種及其製品,不適合對其過敏體質者食用