台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2025年2月第3週午餐菜單

\setminus		2月17日	_	640	人		2月18日	=	640	人		2月19日	===	640	人		2月20日	四	640	人		2月21日	五	640	人
\square	菜名	食材	規格	數量	單位		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
	芝麻	白米		52	kg	五穀	白米		48	kg	刈包	刈包		640	份	紫米			48	kg	白米	白米		52	kg
食	飯	熟黑芝麻		0.2	kg	飯	五穀米		3	kg	게면				份	飯	紫米		3	kg	飯				
		小卷圈		39	kg		痩粗絞肉		45	kg		小肉片		42	kg		白旗魚丁		60	kg	kg	CAS五香肉排		640	份
	ĺ	百頁豆腐丁		27	kg		鳥蛋		9	kg	豆芽菜		6	kg		洋蔥	中丁	10	kg	kg					
	ſ	海苔胡椒鹽			kg	古	碎干丁		8	kg	照	洋蔥	絲	15	kg	蒜	洋蔥 蒜末		1	kg	kg 蜜	麥芽糖(鐵桶)		6	kg
-	香	九層塔		2	kg	早	洋蔥	小丁	6	kg 燒	紅蘿蔔	粗絲	6	kg	奶奶	紅甜椒	中丁	3	kg	g 汁	熟白芝麻		0.3	kg	
土	酥					味	乾香菇絲		0.5	kg	豬 [刈	照燒醬		3	桶		帶皮南瓜	中丁	5	kg		醬油.糖			
*	炸					肉	蒜末		0.5	kg						油	無鹽奶油454G		4	塊塊	豬				
	``					燥	油蔥酥		2	包						鮮	起司粉		0.2	kg	kg 排				
							醬油									魚	乾燥迷迭香30G		3	小瓶					
	Ī															1					1				
П		雞蛋cas		40 kg 1 kg 培	培根片CAS		6	kg	T	CAS蟹黃燒賣		1280	份		海茸		36	kg		雞絞肉		9	kg		
		蒜末			464	馬鈴薯	小丁	38	kg	(j					塔	有機杏鮑菇	手切長野	15	kg	,咖	馬鈴薯	中丁	35	kg	
₩.	#					根	CAS毛豆仁		5	kg	蒸						九層塔		3	kg	哩	紅蘿蔔	中丁	6	kg
	蒸					似	玉米粒		12	kg		2粒/人				香	蒜末		0.5	kg	馬	洋蔥	中丁	8	kg
菜	蛋			学						賣	, ,				海	辣豆瓣醬		2	罐		咖哩粉		2	盒	
	ı				亊	蒜末		0.5	kg	1					茸	辣豆瓣醬 素蠔油.香油					77				
	ı														1										
		有機小白菜	段	63	kg		有機鵝白菜	段	63	kg							高麗菜	H	67	kg		有機奶油白菜	段	63	kg
-54-	炒	蒜末		0.5	kg	炒	蒜末		0.5	kg	i l					炒	紅蘿蔔	H	3	kg	炒	蒜末		0.5	kg
		紅蘿蔔	H	3 kg	紅蘿蔔	H	3	kg		烏醋.白胡椒粉.醬油	1.糖				蒜末		0.5	kg		紅蘿蔔	H	3	kg		
蔬	小		, ·									73.12.12.2				高					油	,			
菜	白					白						素排骨酥		5	kg	麗					白				
	菜					菜						紅麵線(不鹹)		12.	kg	菜					菜				
										五印醋		2.	瓶						┑┈						
Ħ		海帶結(薄的)		6	kg		牛蒡	H	10	kg		山東白菜	粗絲	12	kg		刺瓜	H	20	kg		冬瓜茶塊		24	塊
	I	白蘿蔔	中丁	15	kg	ar.	光雞丁	<u> </u>	20	kg		紅蘿蔔	粗絲	4	kg	刺	21 37 88			***		波霸粉圓		18	kg
	關	CAS米血丁	1 7	9	kg		山東白菜	片	12	kg		乾木耳絲	JITWA	0.6	kg	瓜	CAS秀珍魚丸		12	ka		7次率67万区3		10	M5
湯	東	CAS小黑輪條		6	kg kg	蒡	金針菇	切	3	kg	香	記小 兵隊 筍絲		12	kg kg		芹菜-去葉	切	12			二砂糖			
	煮	芹菜-去葉		1	kg	雞		93)	Kg	羹	金針菇		4	kg		<u> </u>	67	1	LS.		17 <u>/ 小古</u>			
	湯	柴魚片(大)		1	包	湯						香菜		1	kg										
	ŀ	未思力(八)		1	ď							乾香菇絲		0.6	kg	1000									
KKt	百禾	百香果		640	份	促力	.保久乳		640	份	古#N	黑豆漿		640	份	禾莊	香蕉		640	份	北田	米果		640	份
容	ΠН	備份	20		份	NN	備份	20		份	∆7.X/J	備份	20	040	份	烈日	情份 備份	2		份	ハホ	備份	20		份
E	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			蔬菜	
发 发,		4.70	3.10		1.40		4.80 3.40 水果類 油脂;		55K	1.50		3.00	3.30	HK.	疏米 1.00		4.20		3.00			6.10	2.40		1.30
客		水果類							fi .	21.30		水果類	油脂類	i i	熱量	1	水果類	3.00		2.40	1	水果類	2.40		熱量
分	小木炽		3.00		791.50		0			754.50	1	0	2.50		595.00		1	2.30		熱量 742.50		7.未與 1	2.40		807.50
が		蛋白質	5.00 脂肪		791.30 醣類		 蛋白質	2.00 脂肪		754.50		 蛋白質	2.30 脂肪		醣類	1	 蛋白質		2.50 脂肪		1	蛋白質	2.40 脂肪		807.50 醣類
171		見口史	nen)	U	四百天貝		見口史	инил		四百天月		虫口貝	加自加力	+	四百天月	1	虫口貝	月日	JJ	醣類	1	貝口史	Men	,	門門大貝
\• / //T	***	師審核:	□補禍					「 「補禍(原因:)			<u> </u>					<u> </u>		A -4-4-3-			c 7:4/	生肉食材;不使	コナセ ロ ケー・・	BH-F-V/VI	

※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