台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2025年3月第4週午餐菜單

abla		3月24日	_	640	人		3月25日		640	人		3月26日	Ξ	640	人		3月27日	四	640	人		3月28日	五	640	人
		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
主芝	东	白米		52	kg	糙米	白米		49	kg	本品を白	紅麵線(不鹹)		43	kg	胚芽	白米		49	kg					
食	飯	熟黑芝麻		0.2	kg	飯	糙米		3	kg	麵線					飯	胚芽米		_ 3	kg					
		新鮮鯛魚片		635	份		光雞丁		33	kg		紅蘿蔔	手切大丁	6	kg		光雞丁		54	kg		瘦粗絞肉		45	kg
	ſ					7	翅小腿		21	kg		白蘿蔔	手切大丁	15	kg		米血丁CAS		18	kg	kg	碎干丁		12	kg
	茄					剝	白蘿蔔	中丁	20	kg	生	薑片		0.6	kg						古	洋蔥	小丁	6	kg
_ ·	ДЦ .1.:	薑末		0.3	kg	皮	蒜仁		0.5	kg	土	水煮花生		7	kg	三	薑片		0.6	kg	早	乾香菇絲		0.6	kg
	汁	洋蔥	絲	5	kg	辣	剝皮辣椒(不辣)500G		8	罐	豬	CAS蹄膀丁		15	kg	杯	蒜仁		0.6	kg	味	蒜末		0.5	kg
米]	魚	蕃茄醬	3KG	1	桶	椒	黑瓜		1	桶	腳	CAS腱肉丁		15	kg		九層塔		1.2	kg	肉	油蔥酥		2	包
<i> </i>	片 ⁻	LI /V- LI			1114	難	香油.醬油			麵	滷包		12	包	Λμ.	黑麻油2KG		1	桶	燥	醬油				
						Λ ^μ	*國小/幼兒園不放辣	叔.調味淡			線	蒜泥		0.6	kg		醬油.糖.素蠔油			1114	1 ″				
					1 '	<u> </u>					香菜		0.6	kg							和風沙拉醬1.5L		1	瓶	
		素皮絲		3	kg		CAS蟹黃燒賣		1280	份	— 蒸 — 芋	芋頭肉圓55G		640	粉	蒲燒	蒲燒鯛		18	kg		雞肉絲		9	kg
		海茸		40	kg	蒸蒸									,		板豆腐		7	大板		紅蘿蔔	粗絲	5	kg
		<u>杏</u>	切長段	6	kg							甜不辣沾醬3KG		1	桶		洋蔥	絲	4	kg	雞	小黄瓜	粗絲	12	kg
		九層塔	770012	3	kg							太白粉			1114		昭燒醬	2.4kg/瓶	1	瓶		黄豆芽	13211191	20	kg
	海	蒜末		0.6	kg	燒					頭					鯛		7/189		, .Pu	寬	寛粉		6	kg
		豆瓣醬-640G		2	罐	賣					肉					豆					粉	蒜泥		0.3	kg
		素蠔油.香油		_							圓	1粒/人				腐					"~	蔥	切珠	1	kg
		ж.ш.п.п																				75.	7471		
		有機奶油白菜	段	61	kg							金針菇	切	4	kg	炒	有機青江菜	段	62	kg	2	刺瓜	H	66	kg
		蒜末		0.5	kg	باريار.	蒜末		0.5	kg	針	蒜末	/-	0.5	kg		蒜末	100	0.5	kg		紅蘿蔔	H	3	kg
		紅蘿蔔	H	3	kg	7 /2 /4	紅蘿蔔	H	3	kg		紅蘿蔔	H	3	kg		紅蘿蔔	H	3	kg		蒜末		0.5	kg
疏	奶油	WIT SHE IN	7 1		**5	高	高麗菜	/ 1	66	kg	炒	履歷菠菜	段	61	kg	清	WIT SOR IN	/ 1			刺	MAZIS		0.0	s
菜	自					麗	同胞不		- 00	Νς	菠	及近次木	FX	01	Νς	江					瓜				
;	I 菜					菜					菜		1			菜					//*				
	*										*		1						Ì		i				
H		孰吻仔鱼		6	kσ		青木瓜	H	20	kg			1				白蘿蔔	中丁	15	kø		金針菇	ŧЛ	2	kg
}		CAS玉米粒		9	kg	月月	中排骨	/ 1	12	kg			1			蘿	紅蘿蔔	中丁		kg	١	秀珍菇	- 93	5	kg
			絲	5	_	木	十1升月		12	кg						蔔		十 1			菇				
	物	紅蘿蔔 澎湖海菜	紛	3	kg	瓜	禾芯		1	1	ł					音	CAS小貢丸	切珠	12	kg	菇	光雞丁		20 0.5	kg
	魚			5	kg	排	香菜		1	kg	ł					九	总	り坏	1	kg	雞	<u>薑絲</u>		0.5	kg
	現業	CAS雞蛋 蔥	切珠	<u>)</u>	kg	骨					ł		-			湯	<u> </u>	 	 		湯	香油			-
³			り坏	1	kg	湯					ł					囫					ł				+
떠		百香果		640	份	归力	保久乳		640	份	北岸	芝麻包		640	份	盐公	茂谷柑	-	640	份	北田			640	1/5
PIコ 上		水果-備份	20		份	水人	保久乳-備份	20		<u>物</u>	<i></i>		20	040	1万 份	戊台	1 <u>戊台相</u> 水果-備份	20	040		小床	不来	20		份份
民	主食類		肉魚豆蛋		蔬菜	G 110 446 DADS		肉魚豆蛋		<u>1万</u> 蔬菜	\vdash	主食類	肉魚豆		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		ガガ 蔬菜	\vdash	主食類			蔬菜
去去	4.30		2.10		<u></u>			3.30		航米 1.70	 	5.80	2.30		1.40		4.90	3.30				4.60	利思亞蛋 3,30		航米 1.90
宮			油脂類			-	水果類	油脂類		1.70 熱量			2.30 油脂类		1.40 熱量		水果類	3.30		1.40 熱量					
食口	小木翔 1		3.00		熱量		小未類 0			,,,,,	-	小未知 0	2.80			-	小未知 1	出殖類 2.70	,,,,		小未類 0				熱量
万上		蛋白質	5.00 脂肪		703.50			2.00		667.00			2.80 脂肪		739.50		-	2.70							720.50
177	蛋 日頁		的自 的 万		醣類		蛋白質	用百形力		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	月百月力		醣類	-	蛋白質	脂肪		醣類
10//77	ء جايد عل	destroyment than .									I					I		1-1- 4		→ T+/	111.	A4.748*	of Are Amberton	.t	1
※經營	含養的	師審核:	□通過				□不通過	(原因:)									★本校一律	一律使用國產豬、			牛肉食材;不使用蘇丹紅調味料				

※經營養師審核: 午餐秘書:

□不通過(原因:) 主任: