## 台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2025年4月第1週午餐菜單

$\square$		3月31日		650			4月1日		620	人		4月2日	Ξ	620	人		4月3日	四	640	人		4月4日	五	640	人
$\square$	菜名	P( 1 2	規格		單位			規格	數量	單位	菜	名 食材	規格	數量	單位		食材	規格	數量	單位	1	食材	規格	數量	單位
	白米	白米		52	kg	紫米	白米		48	kg	大	亨 大亨堡		620	份		清明連假					清明連假			
食	飯	- 2545-18				飯	紫米	1	3	kg	堡		i								$\vdash$				
主菜	-	日式鮮魚排		650	份		光雞丁		54	kg	-	新鮮雞柳條		51	kg	-									
	-						馬鈴薯	中丁	20	kg	-	蒜泥 洋蔥絲		1	kg	-					<del>∤</del> ⊦				
	椒					馬	紅蘿蔔	中丁中丁	6	kg	-	トラファイリケエトロルハ		15	kg	-					┨				
	1/0X EXE	4-17-4-17-4-17-4-17-4-17-4-17-4-17-4-17				鈴	洋蔥	甲↓	8	kg	沙	→ 匈牙利紅椒粉 孜然粉		0.2	kg kg	-					-				
	鹽魚	胡椒鹽				薯	醬油.糖				威	以		0.5	kg kg	-					-				
	排					燒					瑪	小茴香粉		0.5	kg kg						1 1				
	19F					雞						推		0.5	Kg	1					1				
	ŀ			+ + -						-	胡椒鹽.白胡椒粉.香油									┥ ┠					
	ŀ					1 /					_	熟白芝麻		0.1	kg						1 1				
		雞蛋		38	kg		山東白菜	粗絲	31	kg		7/13 LJ Z_///9/L		0.1	Λg						1 1				
		蕃茄	中丁		kg		冬粉3KG	JITWA	2.	包	1										1 F				
	ŀ	蔥	切珠		kø		瘦粗絞肉		9	kg	1	CAS青花菜		26	kg	1					1				
	番	蕃茄醬	9391	•	МЬ	螞	紅蘿蔔	絲	5	kg	<u>سر</u>		去皮切丁	21	kg						1				
	茄	H // P H					蔥	切珠	1	kg	温沙	紅蘿蔔	H	5	kg						1				
菜	炒					上	醬油	77.1			שו	玉米段	手切2公分厚	10	kg						1 F				
	蛋					樹	乾香菇絲		0.6	kg	拉	蒜末		1	kg	1					1 [				
												培根片CAS		6	kg						1 [				
																					] [				
菜	鮮	高麗菜	H	66			履歷菠菜	段	62	kg											4 L				
	菇	紅蘿蔔	H	3	kg		蒜末		0.5	kg											4 L				
	鮮菇炒	蒜末			kg	炒菠										4					<b>↓</b>				
	高	生香菇	H	4	kg	波										4					<b>↓</b>				
	麗					菜					-					-									
	菜										4	trust (Little Gersle)				4									
1 4		\		-			h =		22		-	黑胡椒粒									$\vdash$				
湯		海帶結(薄的)	中丁	5	kg	々	冬瓜	片	22	kg	濃	通心粉(彎管麵)	小丁	6	kg						-				
	關	白蘿蔔	中」	15	kg kg	冬瓜	-1-11-IE.		10	1	湯		小丁	5	kg	-					-				
	東	CAS米血丁 CAS小黑輪條		6	kg	排	中排骨 青蔥		12	kg kg	通			0	kg kg						┨				
	東煮	芹菜-去葉		1	kg	795	月念		1	Kg				12	kg kg	1					1				
	NH .	<del>片米-玄景</del> 柴魚片(大)		1	包	骨湯					心			12	罐	1					1				
	ŀ	未思月(人)		1	12	茐					粉	高麗菜	H	8	kg						1				
附	<b></b>	蜜棗		650	份	(早力	保久乳		650	份	⊟ f	奶豆奶	П	650	份						1 1				
錖	<b></b>	水果-備份	20			<u> </u>		20			(۱،۱۰	備份	20	050	份					份					
R		主食類			蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		<u></u> 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
誉		4.7		2.90 1.70			4.90	2.60		2.10	t	3.70	2.40		1.00					PAICAIS		22,000	7 371(12)		PACA
養		水果類	油脂類		熱量	水果類		油脂類		熱量	l	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
分		1	3.00		784.00		0	2.50		703.00	l	0	2.80		590.00					0.00					0.00
析		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類	l	蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	Ė	醣類		蛋白質	脂肪		醣類
1 1											l					排球	求聯賽.白中減33				技	非球聯賽.白中減9			
× 40	XX 辛 f	師審核: □通対	屈				□不通過(原因:	`\			•							▲ 木 松	(金)(市田	固多效		食材;不使用蘇丹	4丁≐田π土·北川		

※經營養師審核:

午餐秘書:

□通過

主任:

□不通過(原因: )

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