## 台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2025年4月第5週午餐菜單

		4月28日		650	人		4月29日		650	人		4月30日	三	650	人		5月1日	四	650	人		5月2日	五	650	人
	菜名		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	菜名	食材	規格	數量	單位
主	白米	自米		52	kg	糙米	白米		49	kg	地區 /- 台	紅麵線(不鹹)		44	kg	胚芽	白米		49	kg	白米	自米		52	kg
食						飯	糙米		3	kg	麵線					飯	胚芽米		3	kg	飯				
主菜		白旗魚丁		57	kg	g g g 炸	CAS熟炸雞腿		650	支		CAS紅蘿蔔丁		5	kg		光雞丁		54	kg	kg kg 包 乾	排骨肉		54	kg
		洋蔥	絲	10	kg							高麗菜	H	10	kg		馬鈴薯	中丁	22	kg		CAS紅蘿蔔丁		6	kg
		蒜末		0.6	kg							CAS玉米粒		5	kg		紅蘿蔔	中丁	6	kg		薑母片		0.6	kg
	檸	香菜	切	0.6	kg							小朵生香菇	切2	3	kg	咖	咖哩粉		2	包		蒜仁		0.6	kg
	檬	番茄	小工	8	kg							CAS小貢丸		6	kg	哩	洋蔥	中丁	8	kg			切段	15	kg
	魚	新鮮檸檬汁1000	lcc	3	瓶	腿						鳥蛋		6	kg	雞	*注意不要太鹹				排				Ŭ
	,	魚露500cc		4	瓶	1						前腿肉絲		24	kg	-					骨	醬油			
		寬粉	剪段	2	kg							柴魚片		1	包										
		泰式醬800G		2	瓶																				
副菜	蜜汁	CAS滷蛋	切	650	粉	H	雞蛋		36	kg		CAS花枝排		650	份		素皮絲		3	kg	g g <b>媽</b> g <b>蟻</b>	山東白菜	粗絲	33	kg
			/-		1.00		CAS玉米粒		20	kg						塔香海	海茸		40	kg		冬粉3KG	1220031	2.	包
		麥芽糖		5	kø	玉米	蔥	切珠	2	kg		胡椒鹽					杏鮑菇	切長段	6	kg		瘦粗絞肉		9	kg
		熟白芝麻		0.3	kg		,,,,	/4/1-			花	-7314/1111					九層塔	77 0012	3	kg		紅蘿蔔	絲	5	kg
	滷	醬油.糖			***	炒					枝						蒜末		0.6	kg		蔥	切珠	1	kg
	蛋					蛋					排						豆瓣醬		0.0	***		醬油	74.1-	-	***
	_										1											乾香菇絲		0.6	kg
											<b>i</b> '											10 17 18 18 18			
蔬菜		有機小白菜	段	61	kg		有機奶油白菜	段	61	kg	培根銀芽	豆芽菜		32	kg	ybyb 7	有機青江菜	段	61	kg	g py	履歷空心菜	段	61	kg
	炒	蒜末		0.5	kg	炒	蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg
		CAS玉米粒		3	kg	奶	紅蘿蔔	H	3	kg		洋蔥	H	12	kg		紅蘿蔔	H	3	kg					
	小	, ,—				油白菜	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	,				. 1 . 3	, ,		- 0		,	, ·			空、				
	白											蔥	切	1	kg						心菜				
	菜											培根片CAS	/-	5	kg										
												黑胡椒粒													
湯		新鮮虱目魚皮		9	kø	蘿 (	白蘿蔔	中丁	15	kg		/// // Jax 13/2				刺瓜瓜	刺瓜	H	22.	kg	一桩	金針菇	tЛ	3	kø
	筍	CAS魚羹條		6	kg		CAS紅蘿蔔丁		5	kg							71 47 98	ĺ ĺ				秀珍菇	/-	3	kg
		脆筍絲		12	kg		中排骨		12	kg							中排骨		12	kg		光雞丁		20	kg
	絲	紅蘿蔔	絲	3	kg	排	芹菜-去葉	切珠	12	kg	ł						芹菜-去葉	切珠	12	kg		薑絲		0.5	kg
	魚	三級 二級 二 二 二 二 二 二 二 二 二 二 二<	高小	1	包 包		<u> </u>	りかん	1	Ng	1 H						<u> </u>	975/	1	Ng		重添		0.5	Ng
	羹	小小过年小		1	Εζ.						ł								++-						
						1990										1923									
B(+)	香萑	香蕉		650	份	促力	保久乳		650	俗	豆椒	豆奶		650	份	赭甲	蘋果		650	份	奋星	葡萄乾	-	650	份
餐	日./六	水果-備份	20		份	ハハノ	保久乳-備份	2		份	24.39.	備份	16		份	<i>9</i> 9./\	水果-備份	20	050	份	ни) щ	構份	20		份
		主食類	肉魚豆		蔬菜		主食類		対魚豆蛋 道			主食類	肉魚豆		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆		蔬菜
答		4.30	2.10		2.00		4.10	3.3		1.70		5.80	2.30		1.40		4.90	3.30		1.40		4.60	3.30		1.90
善		水果類	油脂		熱量		水果類	油脂		熱量		水果類	油脂		熱量	$\vdash$	水果類		油脂類 索		+	水果類	油脂		熱量
分		1	3.00	)	703.50		0	2.0		667.00		0	2.80		739.50		1	2.70		807.00		0	2.30		720.50
析		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質 脂肪			醣類		蛋白質	脂脂		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		離類
			,31,110	-	DEAM			7,12		DEAM		2000	3133	-	an M			OFFIGA		DEAM			,313737		DEAR
<b>*</b> £	∞ 答考	節審核:	□通過				□不证	<b>通過(原因</b>	: )				1					★ 木校 一 律 付	市田岡	<b>产</b> 弦、	生肉	<b>食材:</b> 不使用蘇丹紅	調味料		
\•/ !!!	4 to 12	(HIL HILL) .	□通過(原因: )										★本校一律使用國產豬、牛肉食材;不使用蘇丹紅調味料												

□不通過(原因: ) 主任:

午餐秘書:

<sup>★</sup>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