## 台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2025年5月第4週午餐菜單

		5月26日	_	650	人		5月27日		650	人		5月28日	Ξ	650	人		5月29日	四	650	人	5月30日	五	650	人
	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			食材	規格	數量	單位	菜名食材	規格	數量	單位
主	芝麻	白米		52	kg		白米		49	kg	水高を白	紅麵線(不鹹)		43	kg	胚芽	白米		49	kg	端午連假			
食	飯	熟黑芝麻		0.2	kg	飯	糙米		3	kg	麵線					飯	胚芽米		3	kg				
主菜		新鮮鯛魚片		650	份	┌	前腿肉絲		33	kg		絲瓜	H	50	kg		光雞丁		54	kg				
		7171701 707 421107				1	豆干片		2.1	kg		蒜末		0.6	kg		馬鈴薯	中丁	22	kg				
	鹹	金沙鹹蛋黃椒鹽			ا ـــ	乾魷魚切絲-密封包			履歷文蛤		12	kg			1 7	6	kg							
	蛋	业少贵里央水皿			٣	- 客 - 家	洋蔥	Ч	1 10 1 700	前腿肉絲		24	kg	鈴	C/10次工物E 田) ]		-	Nς						
	黄						蒜末	П	0.5	1 /1	瓜	非基改角螺	ŧл	3	kg		洋蔥	中丁	8	kg				
	央左					小		切段	2	kg	麵	<u>非蚕以丹縣</u> 柴鱼片	6)	1	包		醬油.糖	十丁	0	2/1				
	魚			1	-	炒	豆瓣醬2KG	划权		桶	線	宋		1	띧	発発	西川.帖		1	1				
	片		<u> </u>			-	立辦醫ZKU		1	們														
				+	-							1			┨		-		1					
		Q A Q A 美版		10	1	$+\!-$	ケエきちょち	1,4	-	1		がてい目もら	Lπ	1.0	1	$\vdash$	)=\\;\#\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		4	1				
		CAS魚羹條	66	18	kg	-	紅蘿蔔	絲	5	kg		筍干(濕的)	切	13	kg	- 1	濕海帶芽(不鹹)	<b>.</b>	4	kg				
副菜	A-A-	紅蘿蔔	絲	5	kg	<b>-</b> ⊢	豆薯	絲	12	kg	A**:	蒜仁		0.6	kg	3⊭≕	雞蛋cas	<b>.</b>	38	kg				
	筍	脆筍絲	.,	15	kg	豆豆	雞蛋		38	kg	筍	CAS紅蘿蔔丁		5	kg	海	薑絲		1	kg				
	絲	有機高麗菜	H	12	kg	薯					乾	馬蛋		9	kg	芽								
	魚	蒜末		0.5	kg	炒					滷	大黑豆干丁-榮洲		27	kg	燴								
	羹	香菜		1	kg	蛋					味					蛋								
						1						醬油.糖												
		洋蔥	絲	5	kg																			
蔬菜		有機奶油白菜	段	62	kg		有機鵝白菜	段	62	kg		冰心麵包		650	份		履歷莧菜	段	62	kg				
	炒	蒜末		0.5	kg <b>ky</b>	蒜末		0.5 kg <b>/k</b>																
	奶															炒	蒜末		0.5	kg				
	油					鵝					心					莧								
	奶油白			<b>立</b> 草 菜						麵					菜									
	菜				菜					包														
	~					1																		
П		CAS玉米粒		12	kø		白蘿蔔	中丁	15	kø							[][藥	中丁	15	kg				
温	玉	cas雞蛋		10	kg	1	CAS紅蘿蔔丁	1 1	5	kg	1					山	中排骨		12	kg				
	米	された。	切珠	10	kg	柳色	光雞丁		20		ł					藥	金針菇(有機或履歷)	ŧл	3	1				
	蛋	R CAS紅蘿蔔丁	り坏		-	<u>尤無」</u> 菌	切珠	20	kg	1		-			排		V)	3	kg					
1993		CAS紅羅匐」		)	Kg	雞	<b>恩</b>	切坏	1	kg	ł						有機枸杞			-				
	花			1		湯							1			骨		-		1				
	湯					4										湯			ļ	ļ				
17.1						, ·	m t 3			, .		±1.→11.67			, .	1	I who had							
	白香	百香果		650	份	保久	保久乳		650	份	豆奶	黄豆漿		650	份	火龍	火龍果		650	份	141-143			
餐		水果-備份	20		份 蔬菜	1	保久乳-備份	20 肉魚豆蛋		份 蔬菜		備份	20		份			水果-備份 20   主食類 肉魚豆蛋		份	備份			份
		主食類	肉魚豆				主食類					主食類	肉魚豆蛋	蛋	蔬菜					蔬菜	主食類	肉魚豆		蔬菜
營		4.30	2.70		1.50		4.00	3.50 油脂類		1.70		5.80	3.20		1.00			4.80 3.10		1.30	4.60	3.30		1.90
養		水果類	油脂				水果類			熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量	水果類	油脂类		熱量
分		1	3.00		736.00		0	2.50		697.50		0	2.60		788.00		1	2.30		764.50	0	2.30		720.50
析		蛋白質	脂	方	醣類		蛋白質	脂肪	庁	醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類	蛋白質	脂肪		醣類
Ш																								
×48	· 本本	營養師審核: 「通過 「不通過(原因: )											·	▲木松二/津/	(古田)司	<b>密</b> 致、	牛肉食材;不使用蘇丹紅調	十.业1						

※經營養師審核:

午餐秘書:

□通過

□不通過(原因: )

★本校一律使用國產豬、牛肉食材;不使用蘇丹紅調味料

主任: