台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2025年6月第4週午餐菜單

$\overline{}$		6月23日	_	550	J.		6月24日		550	١, ,	Ť	6月25日	=	550	1	T	6月26日	四	550	J.		6月27日	Ŧī.	550	Å
1	菜名		規格	數量	單位	並夕	食材	規格	數量	留位	並夕	食材	規格	數量	單位	並夕	食材	規格	數量	單位	並夕	食材	規格	數量	單位
\rightarrow	芝麻	白米	が代日	52	kg	玉米		が行日	49	kg	白米		が刊	52		胚芽		ハルコロ	49		白米	1 7 1 7 7	/九十日	52	ko
食	飯	熟黑芝麻		0.2		飯	CAS玉米粒		3		飯			32	Kg	飯	胚芽米		49 3	kg kg	飯			32	Kg
×	以				kg	以		1		kg	以		l	20	1670	以		マボルカッキ		***	以又		T	1.5	1
主菜	1	新鮮鯛魚片		550	kg		光雞丁		48			CAS皮蛋		38	粒		小肉片-立大	預解凍	30		kg	翅小腿		15	kg
						-	馬鈴薯	中丁	12	kg		CAS鹹蛋		15	粒	-	板豆腐		5	板	۱	光雞丁		33	kg
	白	洋蔥	小丁	8	kg	馬	CAS紅蘿蔔丁		4	kg	皮	前腿肉絲		18	kg	J	有機杏鮑菇	片	2	kg		10 1 / 1		0.5	kg
	醬	洋菇片罐頭		2	桶	鈴					蛋	CAS玉米粒		6	kg	壽	洋蔥	絲	8	kg	貝	鈕扣菇		0.5	kg
	鯛魚	鮮奶油1L		1	罐	薯	洋蔥	中丁	5		痩	CAS紅蘿蔔丁		3	kg	喜				香 注 桶 菇	香	薑片		0.1	kg
						燒	醬油.糖				肉	高麗菜	片	12	kg	燒	照燒醬	2.4kg/瓶	2		白蘿蔔	中丁	8	kg	
		乾燥迷迭香30G	用庫存			雞					粥	蔥	切珠	0.6	kg		柴魚片(大)		1	包					
			/14/11/3			1				71.	313	751	74 / 1	0,0			2137117 1 (2 4)					薑黃粉			
						1							İ									鱼 天协			
副		紅蘿蔔	絲	5	kg	雞	雞肉絲		6	kg		CAS檸檬雞柳條		1100	份	冬	冬瓜	片	50	kg		雞絞肉		6	kg
		豆薯	絲	12			紅蘿蔔	粗絲	4		kg 🍇	CAの1学1家来出りが15元		1100	DJ		鮮木耳	絲	2.)	·g 咖	馬鈴薯	中丁	38	kg
	豆	立者 維 蛋	徐尔	32	kg		小黄瓜	粗絲				Oldr I I			-		蒜末	絘	_			<u> </u>	十.1	5	
	薯	<u> </u>		32	kg			相絲	10	kg 檬	2條/人					示木	1.77	0.5	kg		CAS紅蘿蔔丁			kg	
						絲	有機黃豆芽		10	kg	雞				-	瓜瓜	CAS小黑輪條	切	3	kg	馬	洋蔥	中丁	6	kg
采	炒					寬	寬粉		3	kg	柳				ļ	鮮					鈴	咖哩粉		2	盒
	蛋					粉	蒜泥		0.3	kg	條					燴					糞	*注意不要太鹹			
							蔥	切珠	0.6	kg	15FC										▋ 看 ┃				
		履歷莧菜	段	54	kg		刺瓜	片	57	kg		芥藍菜	段	53	kg		有機奶油白菜	段	54	kg		有機高麗菜	段	56	kg
		CAS玉米粒		3	kg		金針菇		2	kg	沙	蒜末		1	kg	炒	蒜末		0.5	kg	□炒□	蒜末		0.5	kg
-4-4-	炒	蒜末		0.5	kg	燴	蒜末		0.5	kg		洋蔥	H	4	kg	奶	CAS玉米粒		3	kg					
疏	莧	2010/14				刺	21/1/2/14		0.10		茶	7 1 701				油	0.10.11.11.11			***	高				
菜	菜					瓜				芥	沙茶醬735G		1	罐	自首					麗					
						1 //			藍	万水西7550		1	щы	」☆[菜						
						-										▎ᢝ▐					1 1				
		洗選蛋cas		0	1 .		冬瓜	中丁	15	1 .						1	白蘿蔔	中丁	-	1 .	1	鮮奶-家庭號		8	桶
	#¥			8	kg		冬瓜	甲丁	15	kg							十十二	6 kg				- Č			
	鮮	有機高麗菜	片	10	kg	冬										蘿	CAS紅蘿蔔丁		4	kg	芋	芋頭	中丁	16	kg
	蔬	CAS紅蘿蔔丁		2	kg	瓜	中排骨		10	kg						蔔	光雞丁		15	kg	香				
湯	蛋					排	蔥	切珠	0.6	kg						雞	蔥	切珠	0.6	kg	珍	包心粉圓		5	kg
	花					骨															珠	波霸粉圓		6	kg
	湯			湯	湯										湯					奶	二砂糖				
																					1	冰塊		60	kg
附	水果	水果		550	份	保久	、保久乳		550	份	豆切	5 豆漿		550	份	水果	水果		550	份	餅虧	小饅頭餅乾		550	份
響	11V/V	水果-備份	20	1/2		INN	保久乳-備份	20		份	14/	備份	20		份	/1//	水果-備份	20	20 份 肉魚豆蛋 蔬菜		WITC	備份	1		份
PX		主食類	肉魚豆		蔬菜	\vdash	主食類	肉魚.	_			主食類	肉魚豆		蔬菜						1	主食類	肉魚	豆蛋	蔬菜
太太		4.10	2.60		1.70	+-	4.70	2.7				4.30	2.20		疏米 1.30	1	4.40	2.80		如来 2.20	1	6.50			1.20
宮安		水果類	2.00		_	1		2.70 油脂類		1.90 熱量			油脂					2.80		2.20 熱量	1		2.30 油脂類		1.20 熱量
食パ					熱量 710.50			油脂類 2.40		,,,,,					熱量	1				,,,,,					
分北		1				_	0			687.00		0	3.00		633.50	_	1	2.40		741.00	1	0	2.2		756.50
竹		蛋白質	脂肪	j	醣類	<u> </u>	蛋白質	脂	肋	醣類		蛋白質	脂肪	万	醣類	<u> </u>	蛋白質	脂肪	fi	醣類	1	蛋白質	脂	扔	醣類
L																									
× 4	※ ※ ※	擎師審核: □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												

※經營養師審核: 午餐秘書: ★本校一律使用國產豬、牛肉食材;不使用蘇丹紅調味料

主任:

校長:

★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