台南市白河區白河國中+玉、大、竹、內 2025年9月第2週午餐菜單

	9月8日	_	650	Y	I	9月9日	=	650	, <u>, _ ,</u>	<u> </u>	9月10日	<u> </u>	650	1	T	9月11日	四	650	Į.		9月12日	五	650	Į.
菜名		規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜夕	名食材	規格	數量	單位	草名		規格	數量	單位
粒 粉 米	白米	//u H	49		五穀		Ivaciti	48	kg		刈包	7961H	650	份	芝麻		DARITH	52		糙米		/26]H	49	kg
飯	世 総 米		3	kg	飯	五穀米		3	kg	刈包	79 🖸		050	1/-)	飯			0.2	kg	飯	糙米		3	kg
V/A	白旗魚丁		54	kg	<i>V</i> ₁ , ×	CAS光雞丁		30	kg		小肉片		42.	kg	W/A	CAS光雞丁		54	kg	1000	排骨肉		52	kg
	洋蔥	H	12	kg	1	CAS翅小腿		27	kg		有機豆芽菜		8	kg	1	帶皮南瓜	大丁	20	kg		CAS紅蘿蔔丁		4	kg
	蒜末	Л	0.6	kg	1	有機杏鮑菇	手切1公分片	8	kg		洋蔥	絲	15	kg	1	white to t	/\ J	0.3	kg		盖母片		0.6	kg
味	紅蘿蔔	片	5	kg	油	乾川耳片	切小片	0.6		燒	紅蘿蔔	粗絲	5	/	南	線冲 事响冲 啉		0.5	Kg	紅	<u>幕母//</u> 蒜仁		0.6	
噌	計 計 計 計	切段	1		淋	乾川4万 蒜末	りハカ	0.0	kg		照燒醬	2.4kg/瓶	2	kg 桶	瓜					燒	白蘿蔔	中丁	20	kg
魚		り技	1	kg 盒	///\	示木		0.5	kg	豬	<u> </u>	2.4Kg/州瓦		們	燒					排	<u> </u>	切段	20	kg
丁	韓式辣醬		1	3333	雞	香菜	tard.		kg	刈					雞					骨	恩 **********	切段	1	kg
	粗味噌-非基改		3	盒	4	葱	切珠	2	kg	包					- 1 ^=	•				~	蕃茄醬		1	桶
	熟白芝麻		0.3	kg	4	白胡椒粉									4						醬油.糖			
	糖.香油																							
i	CAS水煮蛋		650	粒	4	山東白菜	粗絲	33	kg		CAS檸檬雞柳條		650	份	1	板豆腐		7	板		山東白菜	片	60	kg
						冬粉3KG		2	包		*1份/人				1	瘦粗絞肉		6	kg	g	紅蘿蔔	片	5	kg
					螞	瘦粗絞肉		9	kg						豆	玉米粒CAS		3	kg	١.	薑絲		0.3	kg
虎					蟻	紅蘿蔔	絲	5	kg	香	CAS馬鈴薯丁		27	kg	一瓣	, 【CAS紅羅匐]		3	kg	白	蒜末		0.3	kg
皮蛋	胡椒鹽				上	蔥	切珠	1	kg	酥					豆	- 祘木		0.3	kg	菜	乾魷魚-切絲-密封包	装	2	kg
蛋					押	醬油				炸	九層塔香蒜椒鹽30)G	2	罐	一腐	三三		0.2	kg	滷				
					樹	乾香菇絲		0.6	kg		胡椒鹽]))	蔥	切	1	kg					
]]	豆瓣醬								
																				1				
	有機豆芽菜		40	kg		有機鵝白菜	段	64	kg							有機小白菜	段	64	kg		有機莧菜	段	62	kg
	韭菜	段	2	kg	باسل	蒜末	1-3	0.5	kg	1					,L.J.	±±-+-	123	0.5	kg	1	蒜末		0.5	kg
炒	蒜末	- 10	0.5	kg	炒					1					炒	11111111				燴	金針菇(有機或履歷)	3	kg
銀	黑胡椒粒		0.0	**>	鵝					1					小					莧		,		***
芽	N. → 1 (5) (1 Tr				白					ĺ					白					菜				
才			1		菜				1	l			1		菜	·	1			*				
					1			-	}	ł			1	-	ł		1							
	冬瓜	片	20	1.0	1	濕海帶芽(不鹹)	段	3	1.0		絲瓜	H	40	1ro	1	脆筍片	+	20	1.0		玉米粒CAS		5	1.0
冬	^{冬瓜} CAS秀珍魚丸	<u> </u>	3	kg kg	海		. 权	5	kg	丝	SAS紅蘿蔔丁	Л	40	kg	筍	加包一	1	20	kg					kg
瓜	CA3 芳珍思凡	VJ		Kg	/ \\	洗選蛋cas CAS玉米粒			kg	瓜瓜	CA3紅羅匐]	\$ \	4	kg	片	中排骨	1	10	1	鮮	光雞丁	ц	18	kg 1
	古年	LTITE-	0.2	1	∤ 🏝	CA3土木和		8	kg	J/L/L	金針菇(有機或履		5 12	kg	┨Д.	十排河 主 善	LTIT4-	12	kg	蔬	高麗菜 芹菜-去葉	H	10	kg
魚	戀	切珠	0.3	kg	玉			-	1	麵	履歷文蛤	24	12	kg	排		切珠	1	kg	雞	厅采-去某		I	kg
丸					米			-	!	線	紅麵線(不鹹)	剪	6	kg	骨		1			湯				
湯					湯			-	!	湯	±±4.4		0.0		湯	·	1			, ~~·				
	t inst					to 1 - 1		ļ			薑絲		0.3	kg	١					A)// / ·				7.7
水果			650	份	保久	保久乳		650	份	豆奶	黑豆漿		650	份	水昇	果水果	1	650	份	餅乾	豆奶豆腐餅		650	份
	水果-備份	20		份		保久乳-備份	20 份			備份	20		份	1	水果-備份	20		份		備份	20		份	
	主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋				主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類			蔬菜		主食類 肉魚豆蛋			蔬菜
4.00		2.70		1.20	4.60		2.50		1.80		3.50	3.10		1.20		4.30	3.10		1.30		5.00	2.50		2.50
水果類		油脂類		熱量	水果類		油脂類		熱量		水果類	油脂类	頁	熱量		水果類	油脂		熱量		水果類	油脂类		熱量
	1	2.80		698.50			2.80		680.50		0	3.00		642.50		1	2.30		729.50		0	2.40		708.00
	蛋白質	脂肪		醣類	蛋白質		脂肪		醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	j	醣類		蛋白質	脂肪	ij	醣類
																	★本校一	律使用	國產系	艺、华	肉食材			