台南市白河區玉豐、大竹、竹門、內角附設幼兒園 2025年10月第1週午餐菜單

$\overline{}$		9月29日					9月30日		655	人		10月1日	Ξ	655	Ι.	Ĺ	10月2日		655	Į.		10月3日	五	655	Į.
1/	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	4 食材	規格	數量	單位		食材	規格	數量	單位
主	714 12	教師節補假	774111			糙米	自米	, y 6 H	49	kg		油麵	//4111	140	kg	糙米		770111	49	kg	糙米		770111	49	kg
食		ALITH HAPPING				飯	粒米		3	kg	麵		!		**5	飯			3	kg	飯	糙米		3	kg
							CAS前腿肉絲		33	kg		新鮮虱目魚柳-履	歷	33	kg		Ir—· I ·			***5		新鮮白旗魚丁		54	kg
							豆干片		14	kg	i	CAS魚羹條	切2	3	kg	1	光雞丁		54	kg		洋蔥	絲	10	kg
							乾魷魚切絲-密封包裝		1.2	kg	-a	包心白莖	粗絲	10	kg	1	筍干*濕的	切段	13	kg		蒜末	11931	0.6	kg
						客	洋蔥	H	10	kg	砂	高麗莖	片	10	kg	筍	蒜仁	中丁	0.3	kg		香草	切	0.6	kg
主						家	蒜末	/	0.5	kg	鍋	包心白菜 高麗菜 紅蘿蔔	H	4	kg] =	CAS紅蘿蔔丁	1 7	3	kg	檸	香菜 番茄	小丁	6	kg
菜						小	蔥	切段	0.6	kg	魚	乾木耳絲		0.6	kg	健	薑片		0.3	kg	檬	新鮮檸檬汁1000cc	, , , , ,	3	瓶
//~							辣豆瓣醬	7,71-X	0.0	115	羹	蒜末		0.5	kg	924±	醬油.糖		0.5	11.5	魚	魚露		,	/124
						K)	醬油.糖				麵	洋蔥	H	6	kg	米比	<u>197147/10</u>					電 粉	剪段	1.2	kg
							*國小/幼兒園不辣					香菜		0.5	kg	1						泰式醬	2312	1.2	M.S.
							<u> </u>					薑絲		0.3	kg							が上の日			
Н							白蘿蔔	手切大丁	27	kg		烏醋.胡椒粉.		0.0	**5	H	紅蘿蔔	絲	5	kg		板豆腐		8	板
1	-						CAS米血丁	1 27// 1	15	kg	t	沙茶醬			 	1	豆薯	絲	12	kg		CAS瘦粗絞肉		6	kg
	-						鈕扣菇		0.6	kg	香	// 不 酉			 	1	維蛋	767	38	kg		玉米粒CAS		3	kg
	-						柴魚片		1	包	菇					豆	紅里		20	ZA	豆	CAS紅蘿蔔丁		2	kg
副	-					關	CAS甜不辣條	不切	9	kg	蛋				t	薯					瓣	蒜末		0.3	kg
菜	-					東	甜不辣沾醬	-1.63	1	桶	黄	香菇蛋黃肉包		655	份	炒					豆	薑末		0.2	kg
^	-					煮	四.1.2水/口四		1	1111	肉	日和田英内区		033	1/3	蛋					庭	辣豆瓣醬		0.2	Kg.
	-										包				t	—					/PS	胡椒粉.香油			
	-										157														
	-																								
							有機小白菜	段	64	kg							有機清江菜	段	64	kg		有機豆芽菜		44	kg
							蒜末	- 12	0.5	kg							^ ^! ++ /E RZ		3	kg	ᅶ	韭菜	段	3	kg
-+-						炒	4/10/1		0.0	***5						炒	蒜末	D2Q)	0.5	kg	韭	蒜末	1.0	0.5	kg
蔬菜						小										清			0.0	8		7/1/2/8		0.0	***
采						白										江					銀	黑胡椒粒.			
						菜					i					菜					芽	7111-73 1471 1441			
											Î					1									
							韓國紫菜		1	包							玉米粒CAS		8	kg		地瓜	去皮切丁	15	kg
						紫	洗選蛋cas		10	kg	1					鮮	中排骨		12	kg	地	冬瓜茶塊		15	塊
						菜										蔬	蔬 有機黃豆芽		5	/1	瓜	波霸粉圓		12	kg
湯						蛋	蔥	切珠	0.5	kg						排			2	kg	粉	八寶豆罐頭		4	桶
						花										骨					圓	二砂糖			
						湯										湯					冰	冰塊		60	kg
L						100	_																		
附																									
餐												· -													
		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				肉魚豆蛋 講			主食類	肉魚豆	蛋	蔬菜
營							5.30	2.00		1.60		5.60	2.50		0.50		4.10 3.10		1.40		6.30	3.30		1.00	
養		水果類		油脂類 絜			水果類			熱量		水果類	油脂类				水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂類		熱量
分							0	2.40		669.00		0	3.00		727.00		0	2.50		667.00		0	2.20		812.50
析		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		醣類		蛋白質	脂肪		醣類
L																									
※經營養師塞核: □通過								「通過(原因:)								★木校一律使用厨產發、生肉食材:不使用蘇丹紅舖時料									

※經營養師審核: □通過

午餐秘書:

主任:

□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

校長: