台南市白河區玉豐、大竹、竹門、內角附設幼兒園2025年10月第2週午餐菜單

	10月6日	_		人		10月7日		655	人	Ĺ	10月8日	三	655	人		10月9日	四	655	人	10月10日	五		人
大部子 7.7 kg 15	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			規格	數量	單位	菜名 食材	規格	數量	單位
大部子 7.7 kg 15	中秋連假			kg	糙米	白米		49	kg	24/2	白米		48	kg				49	kg	國慶連假			
日から 日か				kg	飯			3		לוול	和 フト		3	kg	飯				kg				
「								57	kg		CAS前腿肉絲		36	kg		CAS光雞丁		54	kg				
1										J	脆筍絲		16	kg		CAS翅小腿	切	18	kg				
理 注意不安末載						紅蘿蔔	中丁	5	kg		紅蘿蔔		3	kg		九層塔			kg				
## * *********************************						咖哩粉			包		高麗菜	片	15	kg		蒜末		0.6	kg				
					哩			10	kg	肉			1	kg									
					雞	*注意不要太鹹				絲			6	kg	雞								
										粥	玉米粒CAS		5	kg									
1											油蔥酥		2	包									
1																							
## (粗絲				CAS新鮮翅小腿		1310	支	1	絲瓜			_				
						冬粉3KG				سر ا					1	紅蘿蔔	片						
Manual					媽	瘦粗絞肉	ļ			一番	*2支/人				絲	蒜末							
Manual							絲	5		」 焼						紅麵線-个鹹			/				
## (公子 新藤) (1) (1)					ΙÃ	763	切珠	1	kg				1			雞蛋		4	kg				
We Deck						醬油					韓式辣醬												
Man					(32)	乾香菇絲		0.6	kg	腿					彻水								
Man																							
Man																		ļ					
							段									有機奶油白菜	段						
A					1/1/2	蒜末		0.5	kg									0.5	kg				
A D										_					奶								
T					- 																		
新鮮無利虱目魚皮-履歴															白								
Main					**										菜								
Main																							
The content of the							魚皮-履歷			_						白蘿蔔	中丁		/				
大果-備分					١					_						CAS紅蘿蔔丁		_					
A					魚														kg				
A A A A A A A A A A					皮	蔥	切珠	0.5	kg	1					亅排	青蔥	切珠	0.6	kg				
A					湯																		
A															湯								
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 主食類 肉魚豆蛋 蔬菜 水果類 油脂類 熟量 0.00 0 0.00 0 2.70 730.00 0 2.50 630.00 0 3.00 708.50 0.00 蛋白質 脂肪 醣類 蛋白質 脂肪 醣類 蛋白質 脂肪 醣類						魚露					ļ												
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 主食類 肉魚豆蛋 蔬菜 水果類 油脂類 熟量 0.00 0 0.00 0 2.70 730.00 0 2.50 630.00 0 3.00 708.50 0.00 蛋白質 脂肪 醣類 蛋白質 脂肪 醣類 蛋白質 脂肪 醣類]												
水果類 油脂類 熱量 0.00 0 0.00 0 2.70 730.00 0 2.50 630.00 0 3.00 708.50 0.00 蛋白質 脂肪 醣類 蛋白質 脂肪 醣類 蛋白質 脂肪 醣類	水果-備份																			備份			
水果類 油脂類 熱量 水果類 油脂類 熱量 水果類 油脂類 熱量 0.00 0.00 0 2.70 730.00 0 2.50 630.00 0 3.00 708.50 0.00 蛋白質 脂肪 醣類 蛋白質 脂肪 醣類 蛋白質 脂肪 醣類	主食類	肉魚豆蛋		蔬菜	\perp															主食類	肉魚	豆蛋	蔬菜
0,00 0 2.70 730,00 0 2.50 630,00 0 3,00 708,50 0,00 蛋白質					\perp														_				
蛋白質 脂肪 醣類 蛋白質 脂肪 醣類 蛋白質 脂肪 醣類 </td <td>水果類</td> <td>油脂</td> <td>類</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2"></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="2"></td> <td></td> <td></td> <td>水果類</td> <td>油脂</td> <td>類</td> <td></td>	水果類	油脂	類																	水果類	油脂	類	
	蛋白質	脂肪	方	醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂	肪	醣類		蛋白質	脂肪	方	醣類	蛋白質	脂	仿	醣類

上午餐秘書: 上午春秘書: 上午春秋春: 上午春春*

[★]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