台南市白河區玉豐、大竹、竹門、內角附設幼兒園2025年10月第5週午餐菜單

\square		10月27日	→ 655		人		10月28日	二 655		人		10月29日	Ξ				10月30日	四 655		人		10月31日	五	655	人
\square	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名		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
主	糙米	白米		49	kg	糙米	白米		49	kg	麵	雞蛋意麵		720	丸	芝麻	白米		49	kg	糙米	白米		49	kg
食	飯	糙米		3	kg	飯	糙米		3	kg						飯	熟黑芝麻		0.2	kg	飯	糙米		3	kg
		蒲燒鯛-章Q	切	300	份		CAS燒烤雞翅		655	份		CAS前腿肉絲 鳥蛋-章Q		15	kg	照	CAS新鮮翅小腿		1310	支		瘦粗絞肉		45	kg
主														6	kg		2支/人		丁 4			豆干小丁		9	kg
	蒲	板豆腐		8	板						鍋	凍豆腐		9	kg		洋蔥	小丁		kg	【瓜	白蘿蔔	小丁	10	kg
	燒	洋蔥	絲	5	kg	烤					燒	CAS小黑輪條	切2	6	kg						仔	脆瓜段		9	kg
		照燒醬				雞					新鮮虱目魚柳-履歴		15	kg	小	照燒醬					蒜末		0.5	kg	
未	豆					翅					意	高麗菜(有機或履歷)	片	18	kg	雞					肉				
	腐] -					麵	CAS紅蘿蔔丁		3	kg	腿					燥				
	<i>"</i> [柴魚片(大)		1	包										
副		雞蛋		40	kg		雞肉絲		9	kg		CAS檸檬雞柳條		1310	份	起司玉	CAS玉米粒		20	kg	kg kg	雞蛋		38	kg
	蔥	紅蘿蔔	絲	8	kg	咖	馬鈴薯	中丁	36	kg		*2份/人					CAS馬鈴薯丁		12	kg		蒜末		0.5	kg
	花	蔥	珠	1	kg	哩	CAS紅蘿蔔丁		5	kg	香	起司球		655	kg		CAS青花菜		15	15 kg	蒸				
菜	菜	珍珠脯(不鹹)		12	kg	馬	洋蔥	中丁	8	kg	酥	*1粒/人				米	CAS紅蘿蔔丁		5	kg	蛋				
木	脯					鈴	咖哩粉		2	盒	炸					\ —	洋蔥	小丁	6	kg] 茧				
	蛋					薯	*注意不要太鹹									瀑	乳酪絲1KG		5	包					
																布									
蔬	Ŀ	有機清江菜		65	kg		履歷鵝白菜	段	64	kg					高麗菜(有機或履歷)	片	65	kg	kg	履歷小白菜	段	63	kg		
	炒					炒鵝	蒜末		0.5	kg	kg					- 炒 - 高 - 麗	紅蘿蔔	片	2	kg	kg 小	蒜末		0.5	kg
	青	蒜末		0.5	kg												木耳	絲	2	kg		紅蘿蔔	H	3	kg
	江					白											蒜末		0.5	kg					
	菜					菜										菜					菜				
	*					*									*				**			<u> </u>	<u> </u>		
H		冬爪	H	20	,		 ##	絲	1.4	1							マルナナ	+	0	0 1		ज्यं \/v=		4	1
	-	< /M	/	20	kg	-	豆薯	絲	14	***						番	番茄	中丁	4 机	kg	黑	黑糖		4	kg
	冬	CAS秀珍魚丸	切	6	kg	豆豆			9	kg							板豆腐			板	糖	波霸粉圓		15	kg
\ <u></u>	瓜	薑絲		0.3	kg	薯		切珠	0.6	kg						茄	金針菇(有機或履歷)		2	kg	珍	鮮奶家庭號		10	桶
湯	魚					鱼	CAS紅蘿蔔丁		3	kg						豆	生香菇(產銷或有機)		2	kg	珠	二砂糖			
	九					花										腐	蔥	切珠	0.6	kg	撞				
	湯					湯										湯					奶	冰塊		60	kg
											17.0				1.7						79.3				
附							<u> </u>				豆奶	黃豆奶		655	份						ļ				
餐		-1- A 407		→ 707			A 6 802			-2-2-2-2				,			A- A- 997					A 407			-
		主食類	肉魚		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		主食類	肉魚		蔬菜	
營		3.90	2.60		1.70	-	5.00	2.60		1.40		3.60	2.60		0.30		4.70	2.20		1.50		6.50 3.1· 水果類 油脂			1.20
養ハ		水果類	油脂類 2.50		熱量	-	水果類	油脂類 2.30		熱量		水果類	油脂類 3.00		熱量		水果類	0		熱量	<u> </u>	水果類			熱量
分析		0 平白鮮			623.00	1	0 R + #					0 # 4 ##			589.50	-	0 22 - 1 285	2.50		644.00		0 # 4#	2.4		825.50
17/1		蛋白質	脂	A)D	醣類		蛋白質	脂	脂肪醣类			蛋白質	脂肪		醣類	-	蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	לו	醣類
Щ																									

※經營養師審核:

午餐秘書:

□通過

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

★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