

台南市白河區玉豐、大竹、竹門、內角附設幼兒園 2025年11月第1週午餐菜單

		11月3日				11月4日				11月5日				11月6日				11月7日									
		一	655	人			二	655	人			三	655	人			四	655	人			五	655	人			
主餐	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	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位		
	地瓜飯	白米		52	kg	糙米飯	白米		49	kg	白米飯	白米		52	kg	糙米飯	白米		49	kg	白米飯	白米		52	kg		
主菜	青醬魚柳	履歷黃地瓜	去皮,切	20	kg	滷雞腿	白米		3	kg	海南雞飯					蘿蔔燒肉	白米		3	kg	咖哩雞						
		羅勒青醬1KG		5	包		新鮮雞腿D6		655	支		CAS光雞丁		42	kg		CAS前腿肉丁		45	kg		光雞丁		33	kg		
		奶油白醬1.5KG		2	包			薑片		0.5		kg	CAS翅小腿		21		kg	小豆輪		3		kg	翅小腿	中丁	18	kg	
		新鮮無刺虱目魚柳-章Q		54	kg		蔥		0.6	kg		蒜泥		1	kg		白蘿蔔	中丁	18	kg		馬鈴薯	中丁	22	kg		
		洋蔥	絲	5	kg		滷包		10	包		蔥	切珠	2	kg		鈕扣菇		0.5	kg		紅蘿蔔	中丁	6	kg		
		蒜末		0.5	kg							海南雞飯醬					薑母片		0.3	kg		咖哩粉		2	包		
		洋菇片罐頭	2.8KG	3	桶																	洋蔥	中丁	8	kg		
																						*注意不要太鹹					
副菜	玉米炒蛋	CAS玉米粒		24	kg	塔香米血丁	海茸		9	kg						豆瓣豆腐	板豆腐		8	板	豆薯炒蛋	紅蘿蔔	絲	5	kg		
		CAS雞蛋		36	kg		CAS米血丁		36	kg		乾香菇絲		0.6	kg		豆薯	絲	12	kg							
		CAS紅蘿蔔丁		5	kg		杏鮑菇(產銷或有機)手切大丁		6	kg		玉米粒CAS		3	kg		雞蛋		38	kg							
		鹽	切珠	0.5	kg		九層塔		3	kg		CAS紅蘿蔔丁		2	kg												
							蒜末		0.6	kg		蒜末		0.3	kg												
							素蠔油,香油					薑末		0.2	kg												
蔬菜	炒鵝白菜	履歷鵝白菜	段	64	kg	炒青江菜	有機青江菜	段	64	kg						炒絲瓜	絲瓜	片	66	kg	炒奶油白菜	有機奶油白菜	段	63	kg		
		蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg		紅蘿蔔	片	3	kg		CAS玉米粒		3	kg							
							紅蘿蔔	片	3						蒜末			0.5	kg	蒜末			0.5	kg			
湯	紫菜蛋花湯	韓國紫菜		1	包	蘿蔔魚丸湯	白蘿蔔	中丁	18	kg	鮮蔬肉骨茶湯	非基改腐竹	切	6	kg	菇菇雞湯	金針菇(產銷或有機)	切	3	kg	冬瓜油腐湯	冬瓜	片	18	kg		
		洗選蛋cas		10	kg		CAS紅蘿蔔丁		3	kg		玉米段	2公分段	10	kg		秀珍菇(產銷或有機)		3	kg		小三角油豆腐	切2	12	kg		
							薑絲		0.3	kg		高麗菜(有機或履歷)	片	22	kg		光雞丁		18	kg		薑絲		0.3	kg		
		鹽	切珠	0.5	kg		CAS秀珍魚丸		9	kg		金針菇(產銷或有機)	切	3	kg		CAS紅蘿蔔丁		3	kg							
												CAS紅蘿蔔丁		3	kg		CAS紅蘿蔔丁		3	kg							
												CAS青花菜		6	kg		CAS青花菜		6	kg							
												蔬菜百頁	切	6	kg		蔬菜百頁	切	6	kg							
附餐																											
營養分析	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	主食類		肉魚豆蛋	蔬菜	主食類		肉魚豆蛋	蔬菜			
	5.00		3.20	1.10	5.50		2.20	1.60	3.80		3.00	0.60	4.10		3.30	1.50	4.50		3.20	1.70							
	水果類		油脂類	熱量	水果類		油脂類	熱量	水果類		油脂類	熱量	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		3.00	752.50	0		2.40	698.00	0		2.30	609.50	0		2.40	680.00	0		2.40	705.50							
	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	蛋白質		脂肪	醣類			

※經營養師審核：☐通過

午餐秘書：

主任：

校長：

★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