台南市白河區玉豐、大竹、竹門、內角附設幼兒園 2025年11月第3週午餐菜單

abla		11月17日	_	- 655 人		11月18日		<u> </u>		人		11月19日	Ξ	655	人		11月20日			人		11月21日	五	655	人
	菜名 食材		規格	數量 單位		菜名	食材	規格 數量		單位	位 菜名 食材		規格	數量	量 單位 菜名		食材	規格 數量		單位 菜名		食材	規格	數量	單位
主「	白米	白米		52	kg	糙米	白米		49	kg	ylear					白米	白米		52	kg	糙米	白米		49	kg
	飯					飯	糙米		3	kg	麵	拉麵-細		140	kg	飯					飯			3	kg
	2	新鮮無刺虱目魚柳-	魚柳-履歷 40		kg		雞肉絲		51	kg		光雞丁		33	kg		瘦豬絞肉	預解凍	48	kg					
	Ī	山東白菜	H	12	kg		CAS紅蘿蔔丁		3 kg	翅小腿		15	kg		豆干小丁		12	kg		光雞丁		54	kg		
	砂	紅蘿蔔	H	3	kg	蘑	洋蔥	中丁	10	kg	香	鈕扣菇		1	kg	Ī	洋蔥	小丁	6	kg	kg kg kg	筍干*濕的	切段	15	kg
	鍋	CAS玉米粒		4	kg	菇					菇	高麗菜	H	18	kg	打	番茄	小丁	6					0.3	kg
	A . (7)	蒜末		0.5	kg		洋菇罐頭		2	kg	雞	薑片		0.6	kg		蒜末		0.5			CAS紅糸鹿、畠」 」		3	kg
	魚	洋蔥	絲	6	kg	雞	蘑菇醬		2	桶	湯	金針菇		3	kg		九層塔		2	kg		薑片		0.3	kg
	柳	香菜		0.5	kg	柳	黑胡椒醬		1	桶	麵	薑黃粉30G		1	小罐		新鮮檸檬汁1000CC		3	瓶		醬油.糖			
		烏醋.胡椒粉.									~	100%黑麻油2KG		1	桶		魚露	500CC	4	瓶					
		沙茶醬	3.3KG	1	桶												醬油.糖								
		雞蛋		38	kg		生香菇(有機或履歷	小丁	6	kg		CAS小黑輪條	切2	切2 9 kg							CAS米血丁		20	kg	
	素	芝麻海苔香鬆		2	kg	玉	CAS玉米粒		40	kg	kg kg kg	韓式年糕條		15	kg	刺刺					蜜	大黑豆干丁		24	kg
	鬆					米	CAS紅蘿蔔丁		5	kg							刺瓜	H	60	kg	汁	百頁豆腐丁		6	kg
おお	蒸蒸					一四	CAS毛豆仁		5	kg		黃金泡菜3KG		9	kg		鮮木耳	絲	3	kg	滷	鳥蛋		6	kg
_	蛋					色	青蔥	珠	1	kg		韓式泡菜3KG		6	kg		蒜末		0.5	kg		海帶結		5	kg
	连										标	高麗菜(有機或履歷)	H	22	kg		蟹肉棒		3	kg	味	麥芽糖		10	kg
ш												韭菜	切段	2	kg										
	-	高麗菜(有機或履歷	片	65	kg		有機奶油白菜	段	64	kg						炒小白菜	履歷小白菜	段	64	kg		履歷青江菜	段	65	kg
	炒	紅蘿蔔	H	3	kg	炒					kg						蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg
	高	蒜末		0.5	kg	奶	蒜末		0.5	kg															
	麗					油																			
	菜					白菜																			
	*																				*				
\vdash																									
	L					箔	脆筍片		20	kg							新鮮無刺虱目魚皮-層	夏歷	11		kg	CAS玉米粒		10	kg
	關	白蘿蔔	中丁	15	kg		光雞丁		15	kg							板豆腐		4	板	玉	洗選蛋cas		10	kg
	東	CAS米血丁		6	kg	月	薑絲		0.3	kg						魚	薑絲		0.3		米				
	者	CAS小黑輪條	切	3	kg	雞	金針菇(產銷或有樣	切	3	kg						皮	蔥	切珠	0.5	kg	花	蔥	切珠	0.6	kg
	湯	芹菜-去葉		0.6	kg	湯																			
	<i>170</i> 0	柴魚片(大)		1	包	1920															湯				
Ш																$\perp \!\!\! \perp \!\!\! \perp \!\!\! \perp \!\!\! \perp \!\!\! \perp \!\!\! \perp$						1			
附																									
餐																									
1. L		主食類	肉魚豆		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚豆		蔬菜				蛋	蔬菜 2.10		主食類	肉魚豆		蔬菜
營		4.50	油脂類		1.50		4.90	2.80		1.60		5.10	2.00		0.90		4.10		3.20			4.10	3.00		1.30
養		水果類			熱量		水果類	油脂类	711			水果類	油脂		熱量		水果類	0		熱量		水果類	油脂		熱量
分上		0		3.00 682.50			0			710.00		0	2.50		642.00		0	2.30		683.00		0	2.40		652.50
析		蛋白質	脂肪	j	醣類		蛋白質	脂肪	ĵ	醣類		蛋白質	脂肪	j .	醣類		蛋白質	脂肪	j .	醣類	<u> </u>	蛋白質	脂肪	j	醣類
Ш		而案核: □ □ □					□ 不通過(順											L		<u> </u>		上肉食材:不佳田	<u> </u>		

※經營養師審核:

午餐秘書:

□通過

□不通過(原因:)

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