台南市白河區玉豐、大竹、竹門、內角附設幼兒園 2025年12月第1週午餐菜單

$oxed{T}$		12月1日	_	585	人		12月2日	=	585	人		12月3日	Ξ	580	人		12月4日	四	655	人		12月5日	五	655	人	
1 3	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	
主制	造米	白米		46	kg	白米			49	kg	dere	拉麵-粗		125		糙米	白米		49	kg	白米	白米		52	kg	
食	造米 飯	糙米		3	kg	飯					麵	,—,— <u>,—</u>	-			飯	糙米		3	kg	飯					
		新鮮鯛魚丁		45	kg		CAS光雞丁		39	kg		CAS培根片		5	kg		前腿肉絲		45	kg		新鮮雞腿D6		655	幸	
		板豆腐		4	板	1	CAS翅小腿		12 kg		1	雞肉絲		24	kg		洋蔥	絲	8	kg	1					
	蒸	破布子		3	kg		杏鮈菇	手切1公分圓片	6	kg	奶	CAS紅蘿蔔丁		3	kg	蘑	豆芽菜		6	kg	1 -	薑片		0.5	kg	
→	鯛	薑絲		0.3	kg	油	乾川耳片		0.5	kg	油	CAS玉米粒		5	kg	菇	青椒	絲	5	kg	滷	蔥		0.6	kg	
土	魚	蔥	切絲	0.6	kg	淋	蒜末		0.6	kg	青	冷凍青花菜CAS		20	kg	醬	蘑菇醬		2.	桶	雞	滷包		10	包	
米	豆					雞	香菜		0.6	kg	醬	洋蔥	小丁	12	kg	豬	黑胡椒醬		1	桶	腿					
	腐					1 ~~	蔥	切珠	2	kg	麵	洋菇片罐頭2.8KG	用庫存	4	桶	柳	7111 7412 1				1 ~~					
	100							77.1			~					1217										
-		CAS米加丁		39	kg		刺瓜	Ħ	54	kg						雞魚絲	雞肉絲		6	kg	關	白蘿蔔	手切大丁	30	kg	
wet.	蜜	性数		6	kg		紅蘿蔔	H	2	kg	7						紅蘿蔔	粗絲	4	kg		CAS米血丁	1 61/7 1	15	kg	
	汁	有機否鮑菇	手切大丁	10	kg	刺	鳥蛋-章Q	/	6	kg							小黄瓜	粗絲	10	kg				0.6	kg	
	福	蒜仁	1 61/7 1	0.5	kg		蒜末		0.5	kg							有機黃豆芽	47728V	10	kg		柴魚片		1	包	
	蓮	麥芽糖(鐵罐裝)		9	kg	鳥	7 4 52 5		0.5	K,c						寬	實粉		6	kg		CAS小黑輪條		6	kg	
	置	久 27 小四(\$P\$(**)			K,c	蛋										粉	蒜泥		0.3	kg	·///	C11071 1555 THINK		0	K,c	
	J										1							蔥	切珠	0.6	kg					
		白花菜	切	58	kg		有機青松菜	段	56	kg							履歷鵝白菜	段	63	kg		有機奶油白菜	段	63	kg	
	.bali	紅蘿蔔	H	3	kg	kg 炒	蒜末	F.X.	0.5	kg		<u> </u>				. bak	蒜末	F.X.	0.5	kg		CAS玉米粒	F.X.	3	kg	
	炒	蒜末	/ /	0.5	kg		7/1/2/5		0.5	N.S					炒	PPIN IN		0.5	M _P	奶	蒜末		0.5	kg		
疏	白	7/9/1/2/1		0.5	KE	青										鵝					油	7/4/1/2/1		0.5	N.S.	
菜	花					松										白					白					
	菜					菜					1					菜					菜					
						1	*微芡汁					小朵生香菇		3	kσ						**					
7		韓國紫菜		1	包		CAS魚羹	ŧЛ2.	6	kg	干員	光雞丁		22	kg	g 冬 『	冬瓜	H	22	kg	1,	波霸粉圓		18	kg	
	紫	洗選蛋cas		8	kg		山東白菜	片	13	kg		山東白菜	Ц	月 15			中排骨	/ 1	12	kg	冬瓜	冬瓜茶塊		20	塊	
	菜	/兀迭虫(as		0	Kg		脆筍絲	Л	6	kg		紅寨	Л	0.1	kg		十1升月		12	Kg		新鮮檸檬汁1000cc		20	瓶	
温	蛋	杏	切珠	0.5	1	菜	紅蘿蔔	絲	3	/	鮮	冬粉	剪段	0.1	kg	排	薑絲		0.5	1	檸			4	卅瓦	
123	花	总	り坏	0.5	kg	魚	<u>紅維匐</u> 蒜末	紛	0.5	kg	菇	<u>金材</u> 鈕扣菇	男技	0.6	kg kg	177	量総		0.5	kg	檬					
	湯					羹	沙茶粉		0.5	kg 包	雞	乾干貝		0.0	kg kg	骨 湯				-	粉	水塊		60	kø	
	193						沙米切			E	湯	<u> </u>		0.2	kg	1723					圓	//\/JE		00	Kg	
附																										
餐		20% A of		- 757	++-++		+ A#5			***		de & 807	4477		*****		738 A 16	4.6.			<u> </u>	and A selection	4.4.	707	*****	
**		主食類	肉魚豆				主食類	肉魚豆蛋		蔬菜		主食類	肉魚		蔬菜	<u> </u>	主食類	肉魚豆蛋		蔬菜	<u> </u>	主食類	肉魚豆蛋		蔬菜	
営_		6.20	3.00		1.20		4.20	2.30		2.40		4.90	2.00		0.70	<u> </u>	4.40	2.60		2.00	<u> </u>	6.30	2.00		1.40	
食厂	水果類		油脂		熱量		水果類	油脂類		熱量		水果類	油脂		熱量		水果類	油脂類		熱量	<u> </u>	水果類	油脂类		熱量	
分上		0	2.30		792.50		0	2.60		643.50		O THE CONTROL OF THE	3.00		645.50		0	2.50 脂肪		665.50	<u> </u>	1	2.20		785.00	
加		蛋白質	脂肪	ij	醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	Di .	醣類	-	蛋白質脂			醣類	I —	蛋白質	脂肪	4b	醣類	
v. 4700	火火血性	師審核: □シ	通過		l	<u> </u>	□不通過((百田·)		l]			I		★本校一律使用同		国 多础 .	H H	り合け・不信用だり	4丁≐田π± 业/			

※經營養師審核: 午餐秘書:

P

□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

主任: