台南市白河區玉豐、大竹、竹門、內角附設幼兒園 2025年12月第3週午餐菜單

abla		12月15日		655	Į.		12月16日		655	Д		12月17日	=	655	Į.	Ī	12月18日	四	655	Į.		12月19日	Ŧi	655	Į.
\backslash	菜名		規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜	名食材	規格	數量	單位	菜名		規格	數量	單位	菜夕	食材	規格	數量	單位
_	白米	白米		52	kg	_			49	kg		泰面玄皂	.,-,-	40	kg	白米			52	kg	糙米			49	kg
食	飯					飯	粒 米		3	kg	麵絲	录				飯					飯			3	kg
		羅勒青醬1KG		3	包		光雞丁		57	kg	CAS無骨鴨肉片		33	kg	g	排骨肉		51	kg	kg	光雞丁		36	kg	
		奶油白醬1.5KG		2	包		履歷黃地瓜	中丁	T 20 kg	凍豆腐		9	kg		筍干*濕的	切段		kg		翅小腿		18	kg		
	青	新鮮無刺虱目魚柳		55	kg	蜜	洋蔥	中丁	5	kg		當 薑絲		0.6	kg	筍	蒜仁		0.3	kg	照	蒜仁		0.5	kg
主	醬	洋蔥	絲	5	kg	汁	烈日之麻		0.2	kg	歸		切	4	kg	乾	CAS紅蘿蔔丁		3	kg	焼	白蘿蔔	中丁	12	kg
立	魚	蒜末		0.5	kg	雞	麥芽糖(鐵罐裝)		9 kg		鴨 高麗菜(有機或履歷)	片	20	kg		薑片		0.3	kg	雞	照燒醬	2.4kg/瓶	2	桶	
//~	柳	洋菇片罐頭	2.8KG	3 框	桶	業	醬油.糖		麵)G	6	大包	骨	醬油.糖				一				<u> </u>		
	194					'					線	源順100%黑麻油		1	桶)A					1				
											-										4				
\dashv		CAS滷蛋		655	紒	豆	板豆腐		8	板	(g (g (g (g (g	CAS米加丁	提前送	24	kg	咖哩馬鈴薯	雞肉絲		10	kσ	kg 海	濕海帶芽(不鹹)		Δ	kø
		C/10/国虫		055	737.		CAS痩粗絞肉		6	kg		大里豆干丁	IVE DI IVA	12	kg		馬鈴薯	中丁	36					36	ko
	\ L						玉米粒CAS		3	kg		とこれになるとくさなるとい		6	kg		CAS紅蘿蔔丁		5			-0.00 ()		1	kø
副	滷					瓣	CAS紅蘿蔔丁		2	kg		白疋 空〇		6	kg		洋蔥	中丁	8			鰹魚粉			***
米	蛋					豆	蒜末		0.3	kg		小朵生香菇		6	kg		咖哩粉		2			香油			
						腐	薑末		0.2	kg		蒜仁		0.5	kg		*注意不要太鹹								
							辣豆瓣醬					滷包		10	小包										
		有機豆芽菜		42	kg		有機奶油白菜	段	63	kg							高麗菜(有機或履歷)	片	65	kg		履歷小白菜	段	63	kg
菘	鐵	洋蔥	絲	8	kg	炒	CAS玉米粒		3	kg						炒	紅蘿蔔	片	3	kg	炒	蒜末		0.5	kg
	板	蒜末		1	kg	奶	蒜末		0.5	kg						高	蒜末		0.5	kg	小				
	銀	無鹽奶油454G		1	塊	油										麗					白				
21-	芽	蒽	切段	0.6	kg	白					-					菜					菜				
	^,					菜					1					∤ ^					∤ ^				
1		冬瓜	片	22	kg		脆筍片		22	kg kg						金針菇(產銷或有機)	切	3	kg	kg	八寶豆罐頭3.3KG		6	桶	
湯	冬	小三角油豆腐	切2	10	kg	筍	中排骨		12							菇	秀珍菇(產銷或有機)		3	kg	n	晶彩小圓子(芝麻/紫	紫薯芋泥)	6	kg
	瓜	喜 絲	7.4	0.3	kg	片	華 絲		0.3	kg						-	光雞丁		18	kg	三寶		1 4	12	kg
	油					排	蔥	切珠	0.3	kg							喜 絲		0.5	kg		本產大薏仁		4	kg
	腐					骨		77.1			1										層	7,33,33			
	湯					湯										湯						二砂糖			
附																									\vdash
餐																	•								
		主食類	肉魚豆		蔬菜		主食類	肉魚豆		蔬菜		主食類	肉魚豆蛋	蔬菜		主食類	肉魚豆蛋		蔬菜 1.60		主食類	肉魚豆		蔬菜	
營		4.00	3.40		1.20	_	4.70	3.30		1.40		6.00		2.00 0.50			4.70		2.80			5.00	2.70		1.20
養		水果類	油脂				水果類	3.00 746.5		熱量		水果類	油脂		熱量		水果類	0		熱量 687.00		水果類	油脂类		熱量
分上		0			677.50	ļ	0			746.50	<u> </u>	0	2.20		681.50	<u> </u>	0		2.40		<u> </u>	1	2.50		755.00
竹		蛋白質			醣類		蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	j	醣類	-	蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質	脂肪	i	醣類
/ 1cm	# 1878 - July 1	師審核: □通過	4		1		□不通過(原因:				<u> </u>		<u> </u>			<u> </u>		▲★☆	./由/击 l	口回 玄2	Hz A	牛肉食材;不使用蘇	□ γ⊥;⊞n+√	10	<u> </u>

※經營養師審核: 午餐秘書:

□通過

主任:

★本校一律使用國產豬、牛肉食材;不使用蘇丹紅調味料

校長:

★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