台南市白河區玉豐、大竹、竹門、內角附設幼兒園 2025年12月第4週午餐菜單

N		12月22日	_	655	人		12月23日		655	人		12月24日	三	655	人		12月25日	四	655	人		12月26日	五	655	人
$I \setminus I$	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	菜名	食材	規格	數量	單位	菜名	食材	規格	數量	單位
主:	地瓜	白米		48	kg	白米 飯	白米		52	kg	白米	白米		52	kg	糙米	白米		49	kg	白米	白米		52	kg
食	飯	履歷黃地瓜	去皮.切	20	kg	飯					飯					飯	糙米		3	kg	飯				
		鬼頭刀魚丁		51	kg		CAS前腿肉丁		45	5 kg		CAS光雞丁		42	kg		CAS光雞丁		54	kg		CAS前腿肉丁		45	kg
	, '	CAS小黑輪條		15	kg		馬鈴薯	中丁	中丁 22 kg	1	CAS翅小腿		18	kg	(CAS翅小腿	切	15	kg	1					
		蒜末		1	kg	馬	CAS紅蘿蔔丁		5	kg	海						九層塔		1.2	kg		馬鈴薯	中丁	22	kg
	酥	九層塔		2	kg	鈴			掉丁 10 kg	南	蔥	切珠	2	kg	鹹	蒜末		0.6	kg	咖	紅蘿蔔	中丁	6	kg	
		胡椒鹽				薯	洋蔥	中丁		kg					酥					哩	咖哩粉		2	包	
*	炸					燒	醬油.糖				雞					雞					豬	洋蔥	中丁	8	kg
						肉					飯									1	*注意不要太鹹				
				1] " [
Ш																						1			$oxed{oxed}$
		蚵仔	切	15	kg]	紅蘿蔔	絲	5	kg					板豆腐		6	板		山東白菜	粗絲	33	kg		
	蚵	板豆腐		8	板	₽	豆薯 雞蛋	絲	12	kg						番	蕃茄 雞蛋	中丁	18	kg	螞	冬粉		5	kg
副	仔	CAS紅蘿蔔丁		2	kg	豆薯	雞蛋		38	kg						茄	雞蛋		4	kg	蟻	搜粗絞肉		9	kg
菜	豆	蒜末		0.3	kg	炒										豆	生香菇	片	4	kg	歪	紅蘿蔔	絲	5	kg
1	庭	薑末		0.2	kg	蛋	雞粉.胡椒鹽									一腐	蒜末		0.5	kg	樹	蔥	切珠	1	kg
	/PH	蔥	切珠	0.6	kg	虫										/PKI	蔥	切珠	1	kg	130)	醬油			
		辣豆瓣醬				!											蕃茄醬		1	桶		乾香菇絲		0.6	kg
		履歷鵝白菜	段	63	kg	kg	有機奶油白菜	段	63	kg							履歷小白菜	段	63	kg		有機青江菜	段	64	kg
葢	炒	蒜末		0.5	kg	炒奶油										炒	蒜末		0.5	kg		蒜末		0.5	kg
	鵝					妨	蒜末		0.5	kg	4]					小									
菜	白					油						肉骨茶湯料				白					江				
	菜					白			ļ	\longrightarrow	4	紅棗		0.1	kg	菜					菜				
	*		+ +			菜			ļ		4	冬粉	剪段	3	kg								 	₩	<u> </u>
\vdash		/ objects objects			<u> </u>		dh ====			<u> </u>	-	鈕扣菇	I me	0.6	kg							dada keest dada adada			
	-	白蘿蔔	中丁	15	kg	kg ∓	雞蛋		4	kg		排骨肉	切	18	kg	南口	帶皮南瓜	中丁	10	kg		韓國紫菜		1	包
	蘿	紅蘿蔔	中丁	5	kg		玉米醬3KG		5	桶	蔬	玉米段		10	kg		中排骨		12	kg	紫	洗選蛋cas		10	kg
	蔔	薑絲		0.3	kg	米	玉米粒3KG		4	桶	高麗菜(有機或履歷)	片	22	kg	g L	薑絲 金針菇(產銷或有機)		0.3	kg	菜					
	魚	CAS秀珍魚丸	切	6	kg	濃	洋蔥	小丁	8	kg	骨	金針菇(產銷或有機)	切	3	kg	_ 煟	金針菇(產銷或有機)	切	3	kg	蛋花	蔥	切珠	0.5	kg
	丸					湯	CAS紅蘿蔔丁		5	kg	茶	CAS紅蘿蔔丁		3	kg										
	湯					1920	CAS馬鈴薯丁		12	kg	湯	CAS青花菜			kg					<u> </u>	湯				
											120	蔬菜百頁	切2	3	kg										
附																									
餐										蔬菜			肉魚豆蛋					1.4		*****					
	主食類		肉魚豆蛋		蔬菜		主食類		肉魚豆蛋		_	主食類			蔬菜		主食類	肉魚豆		蔬菜		主食類	肉魚		蔬菜
營		5.40	3.20 油脂類		1.30		4.90	2.90		1.50	₩	4.50) w	0.50		4.10	3.30		1.40		4.80	2.60		1.70
養		水果類			熱量		水果類	油脂類		熱量	₩	水果類	油脂		熱量		水果類	0		熱量		水果類	油用		熱量
分长		0	3.00 脂肪		785.50	 	0	2.20		697.00		1	2.60		722.00		0	3.00 脂肪		704.50		0	2.5		686.00
加		蛋白質	脂肪	j	醣類		蛋白質	脂肪		醣類	-	蛋白質	脂肪		醣類		蛋白質			醣類	-	蛋白質	脂肪	Б	醣類
		詽塞核: □ □			<u> </u>			(原因:)		<u> </u>]					1 1.15	/-fa f-fa f		<u> </u>	生肉食材: 不使日			

※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

校長