

桃園市富岡國小113學年度上學期第2週學生午餐食譜設計表

	9月2日		星期一	9月3日		星期二	9月4日		星期三	9月5日		星期四	9月6日		星期五
菜名	食材名稱	數量	菜名	食材名稱	數量	菜名	食材名稱	數量	菜名	食材名稱	數量	菜名	食材名稱	數量	菜名
人數	602+素5+廚3共610			609+素5+廚3共617			603+素4+廚3共610			607+素5+廚3共615			608+素7+廚3共618		
主食	紫米	4KG	糙米			特餐			糙米			芝麻	白芝麻	0.3 KG	
主菜	蒜頭	0.2KG	筍干扣肉	蒜片	0.3 KG	客家炒飯條	紅蘿蔔絲(產銷)	5 KG	破布子蒸魚丁	薑絲	0.3 KG	花生麵筋	二砂糖	6KG	
	肉丁(CAS)	27KG		二砂糖	3 KG		板條*	79 KG		破布子<勝記大榮>	1 桶		煮花生	6.3KG	
	筍干<品碩豐>	14包		蒜花生	0.6 KG		木耳絲(QRC)	2 KG		豆腐(非基改)(大板)	7 板		油泡<勝茂>	19.6KG	
				麵腸(切段)<津悅>	17KG		乾蝦仁	0.5 KG		鮭魚丁(QRC)	29 KG				
				乾辣椒(切)	庫		高麗菜(進口)+	14 KG							
				雞丁(小)(CAS)	29 KG		綠豆芽(QRC)	10 KG							
							絞紅蔥頭(粗)	2 KG							
							乾香菇絲	0.5 KG							
							肉絲(CAS)	6 KG							
	油豆腐丁(非基改)<	0.3KG		酸菜絲	0.3KG		油豆片(切絲)<津悅>	0.2KG		杏鮑菇(QRC)	0.3 KG				
副菜	紅蘿蔔絲(產銷)	1.5 KG	鐵板銀芽	年糕紙	26 張	綜合滷味	滷包(小)<老公仔標>	2個	炒四寶	玉米粒(CAS)<嘉鹿>	14 KG	螞蟻上樹	紅蘿蔔絲(產銷)	2 KG	
	綠豆芽(QRC)	33 KG		洗選蛋<東杰>	34 KG		大溪黑豆干(切9丁)	7KG		馬鈴薯小丁(QRC)	22 KG		木耳絲(QRC)	2 KG	
	黑胡椒粒<老公仔標>	庫					杏鮑菇(QRC)	14KG		三色粒(CAS)1K<富>	4 包		高麗菜(進口)+	30.5 KG	
	茼菜(QRC)	0.5 KG					白蘿蔔大丁(進口)+	20KG					素蠔油6K	1桶	
													冬粉(龍品)<信全>	4 KG	
青菜	蒜頭	0.3 KG	銷履歷蔬	薑絲	0.3 KG	萬機高麗	薑絲		萬機青油	薑絲	0.3 KG	萬機小白菜	薑絲	0.3 KG	
	薑絲	0.3 KG		高麗菜(有機)	40 KG					青油菜(有機)	40 KG		小白菜(有機)	40 KG	
	青菜(產銷履歷)	40 KG													
湯品	乾海帶芽	0.2KG	味噌豆腐湯	白蘿蔔大丁(進口)+	13 KG	羅宋湯	涼薯(去皮)+(QRC)	4 KG	薑絲冬瓜湯	薑絲	0.3 KG	綠豆湯	二砂糖	13 KG	
	豆腐(非基改)(大板)<	4 板		紅蘿蔔大丁(產銷)	2 KG		高麗菜(進口)+	6 KG		冬瓜(青皮)(去皮)(Q)	19 KG		綠豆	13 KG	
	味噌<十全>(9K)	1箱		大骨(切)<桃園>	2 KG		大骨(切)<桃園>	2 KG		大骨(切)<桃園>	2 KG				
							洋蔥(進口)+	3 KG							
水果			水果			優酪乳	牛蕃茄(QRC)<正場>	4 KG	水果			水果			
				水果	617 份		優酪乳<味全>(150ml)	610 份		水果	615 份				
營養分析表	類別	份量	營養分析表	類別	份量	營養分析表	類別	份量	營養分析表	類別	份量	營養分析表	類別	份量	營養分析表
	全穀雜糧類	4.5		全穀雜糧類	4.7		全穀雜糧類	4.5		全穀雜糧類	4.6		全穀雜糧類	4.7	
	豆魚蛋肉類	2.3		豆魚蛋肉類	2.7		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2.3		豆魚蛋肉類	2.2	
	蔬菜類	1.5		蔬菜類	1.2		蔬菜類	1.4		蔬菜類	1.3		蔬菜類	1.3	
	油脂與堅果種子類	2.9		油脂與堅果種子類	2.8		油脂與堅果種子類	3		油脂與堅果種子類	2.8		油脂與堅果種子類	2.8	
	水果類			水果類	1		水果類			水果類	1		水果類		
	乳品類			乳品類			乳品類	1		乳品類			乳品類		
營養分析表	熱量(大卡)	656	營養分析表	熱量(大卡)	748	營養分析表	熱量(大卡)	725	營養分析表	熱量(大卡)	713	營養分析表	熱量(大卡)	653	營養分析表

午餐秘書:

午餐執行書黃義沐

單位主管:

總務處主任李璧伶

校長:

富岡國民小學李莉萍

原9/3有機黑白菜及9/6有機荷蘭白菜因廠商通知蔬菜品質不佳，異動為9/3有機高麗菜及9/6有機小白菜。

※本校(園)使用國產豬(牛)肉食材