2021/03/08 ~ 2021/03/12

客戶名稱:彰化縣大城鄉大城國中

	主食	第一道	第二道	第三道	第四道	第五道
03/08	**白米飯**	**豬肉燴飯**	**海結滷豆干**	**炒茼蒿**	**結頭菜湯**	**鮮奶(自備)**
(一)午		肉片(貴) 9kg 洋蔥(絲) 8kg 玉米三色 3kg 蛋(kg)和記 4kg 香菇絲 0.3kg 玉米粒小(康) 6kg 3K蘑菇醬 1罐 3K黑胡椒醬 1罐	海帶結(kg) 8.5kg 非四分豆干(kg)榮 8.5kg 紅蘿蔔(中丁) 3kg 滷包1/50(pc) 3pc	山茼蒿清 22kg	結頭菜(中丁) 10kg 大骨(香里) 2kg 香菜 0.1kg	光泉鮮奶(200) 0瓶
熱量:	840.8卡 全穀根莖類 6份	豆魚肉蛋類: 2.3份	蔬菜類: 2.1份	油脂與堅果: 2.4份	水果: 0份	乳品: 1份
03/09	**十穀米飯**	**筍干雞**	**蔥燒胡瓜**	**炒青江菜**	**味曾豆腐湯**	
(二)午	十穀米kg 4kg	雞翅丁 27kg 筍干(學.段) 7kg 薑片(kg) 0.2kg	胡瓜(片) 19kg 肉片(貴) 3kg 細美力菇 3kg 紅蘿蔔(絲) 1kg	青江菜(清) 22kg	非4.3k豆腐板榮 2.55板 洋蔥小丁 3kg 味噌(kg) 3kg 柴魚片(kg) 0.1kg 大骨(香里) 2kg	
熱量:	770.8卡 全穀根莖類 5.9份	豆魚肉蛋類: 2.4份	蔬菜類: 2份	油脂與堅果: 2.3份	水果: 0份	乳品: 0份
03/10	**白米飯**	**炸魷魚排**	**砂鍋白菜滷**	**炒菠菜**	**豬血湯**	
(三)午		魷魚排60g(CAS) 295pc	大白菜(清) 24kg 金針菇(學) 3kg 肉絲(貴) 3kg 紅蘿蔔(絲) 1kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg	菠菜(清) 22kg	酸菜絲 2.5kg 豬血丁(kg) 12kg 韭菜(段) 1.5kg 大骨(香里) 2kg 紅蔥頭kg(沫) 0.2kg	
熱量:	790卡 全穀根莖類 6份	豆魚肉蛋類: 2.3份	蔬菜類: 2份	油脂與堅果: 2.3份	水果: 0份	乳品: 0份
03/11	**白米飯**	**黑糊椒豬柳**	**塔香海茸**	**炒高麗菜**	**紅豆紫米湯**	
(四)午		豬柳(貴) 18kg 洋蔥(絲) 10kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 蔥 0.2kg 3K黑胡椒醬 1罐	海茸(段)Kg 19kg 肉絲(貴) 4kg 九層塔 0.2kg 紅蘿蔔(絲) 1kg	高麗菜(清) 22kg 蝦米 0.1kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg	紅豆(kg) 6kg 黑糯米(kg) 2.5kg 台糖1K二砂包 7包	
熱量:	782卡 全穀根莖類 5.9份	豆魚肉蛋類: 2.4份	蔬菜類: 2.1份	油脂與堅果: 2.4份	水果: 0份	乳品: 0份
03/12	**糙米飯**	**辣子雞丁**	**蕃茄炒蛋**	**炒油菜**	**金茸三絲湯**	
(五)午	糙米(KG) 0kg	雞翅丁 28kg 青椒(片) 3kg 紅蘿蔔(片) 1.5kg 乾辣椒(kg) 0.3kg	蛋(kg)和記 17kg 蕃茄(上) 11.5kg 3.15K可果美蕃茄醬/桶 1罐	油菜(清) 22kg	金針菇(學) 3kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg 細美力菇 1.5kg 蚵白菜(清) 5.5kg 大骨(香里) 2kg	
熱量:	792卡 全穀根莖類 6份	豆魚肉蛋類: 2.5份	蔬菜類: 2份	油脂與堅果: 2.3份	水果: 0份	乳品: 0份

▵本校園一律使用國產豬肉食材▵

營養師： 午餐秘書： 校長：