2021/03/22 ~ 2021/03/26

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
03/22	**香菇芋頭粥**	**滷味**	**芝麻包**	**炒大陸妹**	**鮮奶(自備)**
(一)午	高麗菜(清) 14kg 芋頭(中丁) 8kg 肉絲(貴) 6kg 玉米粒小(康) 1.5kg 紅蘿蔔(絲) 1kg 紅蔥頭kg(沫) 0.3kg 芹菜(清) 0.3kg 香菇絲 0.3kg 蝦米 0.1kg 蔥 0kg	蘿蔔(中丁) 10kg 非4.3k豆腐板榮 1.22板 米血丁CAS 6kg 海帶結(kg) 4kg 紅蘿蔔(中丁) 1.5kg 滷包1/50(pc) 3pc 辣椒kg 0.1kg	芝麻包(龍)30入 294pc	大陸妹(清) 22kg	光泉鮮奶(200) 0瓶
營養分析:熱量: 841卡 全穀根莖類: 6份 豆魚肉蛋類: 2.4份 蔬菜類: 2.2份 油脂與堅果: 2.1份 水果: 0份 乳品: 1份					
03/23	**燕麥飯**	**香干肉燥**	**紅蘿蔔炒蛋**	**炒菠菜**	**青木瓜養生湯**
(二)午	燕麥粒(kg) 3.5kg	粗絞肉(貴) 16kg 非豆干丁(kg)榮 8kg 碎瓜(真空)3K 3kg 香菇絲 0.1kg 紅蔥頭kg(沫) 0.1kg	蛋(kg)和記 15.5kg 紅蘿蔔(絲) 10.5kg 蔥(花) 0.2kg	菠菜(清) 20kg	青木瓜(中丁) 9kg 枸杞(kg) 0.1kg 紅棗(kg) 0.1kg 立大龍骨丁 3kg
營養分析:熱量: 803卡 全穀根莖類: 6.1份 豆魚肉蛋類: 2.3份 蔬菜類: 2.2份 油脂與堅果: 2.5份 水果: 0份 乳品: 0份					
03/24	**白米飯**	**加哩雞**	**爆炒花菜**	**炒青江菜**	**綠豆薏仁湯**
(三)午		雞排丁 25kg 洋芋(中丁) 8kg 紅蘿蔔(中丁) 1kg 洋蔥大丁 1.5kg 2#小磨坊咖哩粉(包) 1包	白花菜(清) 19.5kg 肉絲(貴) 3kg 紅蘿蔔(絲) 1kg	青江菜(清) 20.5kg	綠豆(kg) 5kg 小薏仁(kg) 1.5kg 麥片(kg) 1.5kg 台糖1K二砂包 7包
營養分析:熱量: 821卡 全穀根莖類: 6.5份 豆魚肉蛋類: 2.5份 蔬菜類: 2.2份 油脂與堅果: 2.2份 水果: 0份 乳品: 0份					
03/25	**白米飯**	**香酥蝦排**	**粉絲白菜**	**炒茼蒿**	**酸辣湯**
(四)午		蝦排60g(CAS) 294pc	大白菜(清) 14.5kg 冬粉(kg) 3.5kg 絞肉(貴) 3kg 紅蘿蔔(絲) 1kg 香菇絲 0.1kg 洋蔥(絲) 1.5kg 紅蔥頭kg(沫) 0.1kg 3K辣豆瓣醬(桶) 0桶	山茼蒿清 22kg	酸菜絲 3.5kg 非4.3k豆腐板榮 1板 豬血丁(kg) 3kg 紅蘿蔔(絲) 1kg 蛋(kg)和記 2.5kg 肉絲(貴) 2kg 香菜 0.1kg 辣椒kg 0.1kg
營養分析:熱量: 781卡 全穀根莖類: 6.2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: 0份					
03/26	**糙米飯**	**京醬雞丁**	**翠綠甜不辣**	**炒高麗菜**	**青菜吻仔魚湯**
(五)午	糙米(KG) 0kg	雞排丁 27kg 洋蔥(絲) 9kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 十全甜麵醬(3k)盒 0盒	小黃瓜(片) 12kg 甜不辣 9kg 肉絲(貴) 3kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg	高麗菜(清) 22kg 紅蘿蔔(絲) 1kg	蚵白菜(清) 5.5kg 吻仔脯 0.3kg 蛋(kg)和記 3kg 大骨(香里) 2kg
營養分析:熱量: 811卡 全穀根莖類: 6.3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：