

2021/04/12 ~ 2021/04/16

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
04/12 (一)午	糙米飯 糙米(KG) 0kg	咕咾肉片 肉片(貴) 18kg 洋蔥(片) 6kg 青椒(片) 1.5kg 紅蘿蔔(片) 1.5kg 3k鳳梨罐 2罐 3.3K可果美蕃茄醬(桶) 0桶	蔥燒豆腐 非4.3k豆腐板榮 5.44板 絞肉(貴) 3kg 毛豆(A) 1kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 蔥(花) 0.2kg	炒油菜 油菜(清) 22kg	胡瓜排骨湯 胡瓜(片) 10kg 立大龍骨丁 3kg
營養分析:熱量: 784.7卡 全穀根莖類: 6.2份 豆魚肉蛋類: 2.3份 蔬菜類: 2.2份 油脂與堅果: 2.6份 水果: 0份 乳品: 0份					
04/13 (二)午	蕎麥飯 蕎麥(kg) 4kg	海結滷雞 雞排丁(學) 27kg 紅蘿蔔(中丁) 1.5kg 海帶結(kg) 7kg 薑片(kg) 0.3kg	翠綠黑輪 小黃瓜(片) 12kg 黑輪片(kg) 9kg 細美力菇QRC 3kg 紅蘿蔔(片) 1kg	炒高麗菜 高麗菜(清) 22kg 蝦米 0.1kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg	豬血湯 酸菜絲 3kg 豬血丁(kg) 12kg 韭菜(段) 1.5kg 大骨(香里) 2kg 紅蔥頭kg(沫) 0.2kg
營養分析:熱量: 790卡 全穀根莖類: 6份 豆魚肉蛋類: 2.5份 蔬菜類: 2.1份 油脂與堅果: 2.3份 水果: 0份 乳品: 0份					
04/14 (三)午	白米飯	鼓汁魚 水鯊片6/7 298pc 豆鼓(kg) 0.2kg 薑絲(kg) 0.2kg 辣椒kg 0.1kg	四色咖哩 洋芋(中丁) 10kg 玉米三色 5.5kg 杏鮑菇c(片)QR 3kg 洋蔥小丁 3kg 粗絞肉(貴) 3kg 2#小磨坊咖哩粉(包) 2包	炒青江菜 青江菜(清) 22kg	四神湯 四神(人) 288人 豬腸(切) 4kg 小薏仁(kg) 1.5kg 大骨(香里) 2kg
營養分析:熱量: 780卡 全穀根莖類: 6.1份 豆魚肉蛋類: 2.5份 蔬菜類: 2.2份 油脂與堅果: 2.8份 水果: 0份 乳品: 0份					
04/15 (四)午	白米飯	蘿蔔滷肉 肉丁(貴) 18kg 蘿蔔(中丁) 10kg 紅蘿蔔(中丁) 1.5kg	碎脯蛋 蛋(kg)和記 17kg 碎脯 4kg 蔥(花) 0.3kg	炒蚵仔白 蚵白菜(清) 22kg	菌菇蔬菜湯 大白菜(清) 6kg 金針菇(學)QRC 2.5kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 玉米粒QRC 1.5kg 洋芋(小丁) 2.5kg 大骨(香里) 2kg
營養分析:熱量: 801.7卡 全穀根莖類: 6份 豆魚肉蛋類: 3份 蔬菜類: 2.1份 油脂與堅果: 2.5份 水果: 0份 乳品: 0份					
04/16 (五)午	糙米飯 糙米(KG) 0kg	宮保雞丁 雞翅丁 27kg 去皮油花生 3kg 乾辣椒(kg) 0.1kg 薑片(kg) 0.2kg	黃瓜鮮燴 刺瓜(片) 17kg 手工肉粳(裕) 6kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg	炒大陸妹 大陸妹(清) 22kg	味噌豆腐湯 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
營養分析:熱量: 804.7卡 全穀根莖類: 6.3份 豆魚肉蛋類: 2.2份 蔬菜類: 2.2份 油脂與堅果: 2.4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 :