2021/04/26 ~ 2021/04/30

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
04/26	**糙米飯**	**糖醋豬柳**	**銀芽炒寬粉**	**炒大陸妹**	**紫菜魚脯湯**
(一)午	糙米(KG) 0kg	豬柳(貴) 18kg 洋蔥(絲) 9kg 青椒(絲) 1.5kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 3.3K可果美蕃茄醬(桶) 1桶	豆芽菜 11kg 寬粉(kg) 3.6kg 絞肉(貴) 3kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg 紅蘿蔔(絲) 1kg	大陸妹(清) 22kg	紫菜 0.3kg 小魚脯 0.2kg 蛋(kg)和記 4kg
熱量: 770卡 全穀根莖類 6.1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					
04/27	**紫米飯**	**香菇雞丁**	**蔥花蛋**	**炒空心菜**	**玉米穗湯**
(二)午	黑糯米(kg) 4kg	雞排丁(學) 27kg 杏鮑菇c切塊(QR) 6kg 紅蘿蔔(中丁) 1.5kg 香菇絲 0.1kg 薑片(kg) 0.3kg	蛋(kg)和記 17kg 蔥(花) 1kg 紅蘿蔔(絲) 3kg 洋蔥(絲) 3kg	空心菜(清) 22kg	玉米穗(段) 10kg 大骨(香里) 2kg
熱量: 800.1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					
04/28	**白米飯**	**腐乳燴魚**	**什錦鮮菇**	**炒高麗菜**	**酸辣湯**
(三)午		水鯊片6/7 298pc 薑絲(kg) 0.3kg 蔥 0.3kg 840g豆腐乳罐(甜)罐 1罐	小黃瓜(片) 12kg 金針菇(學)QRC 7kg 肉絲(貴) 4kg 紅蘿蔔(絲) 1kg	高麗菜(清) 22kg 蝦米 0.1kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg	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 3kg 肉絲(貴) 2kg 香菜 0.1kg 辣椒kg 0.1kg
營養分析:熱量: 787卡 全穀根莖類: 6.1份 豆魚肉蛋類: 2.3份 蔬菜類: 2份 油脂與堅果: 2.5份 水果: 0份 乳品: 0份					
04/29	**白米飯**	**滷肉燥**	**三元及弟**	**炒蚵仔白**	**南瓜排骨湯**
(四)午		粗絞肉(貴) 18kg 非豆干丁(kg)榮 8kg 碎瓜 3kg 香菇絲 0.1kg 紅蔥頭kg(沫) 0.2kg	胡瓜(片) 20kg 肉絲(貴) 3kg 細美力菇QRC 2.5kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg	蚵白菜(清) 22kg	金瓜(中丁) 10kg 立大龍骨丁 3kg 薑絲(kg) 0.2kg
熱量: 788卡 全穀根莖類 6份 豆魚肉蛋類: 2.5份 蔬菜類: 1.9份 油脂與堅果: 2.4份 水果: 0份 乳品: 0份					
04/30	**糙米飯**	**地瓜燒雞**	**砂鍋白菜滷**	**炒油菜**	**白菜貢丸湯**
(五)午	糙米(KG) 0kg	雞翅丁 27kg 地瓜(中丁) 8.5kg 薑片(kg) 0.3kg	大白菜(清) 26kg 金針菇(學)QRC 3kg 肉絲(貴) 3kg 紅蘿蔔(絲) 1kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg	油菜(清) 22kg	小白菜(清) 5kg 迷你貢丸(kg) 4.5kg 大骨(香里) 2kg
熱量: 768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: 2.2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：