

2021/05/03 ~ 2021/05/07

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
05/03 (一)午	五穀飯 五穀米(kg) 4kg	冬瓜滷雞 雞排丁(學) 27kg 冬瓜(中丁) 7kg 紅蘿蔔(中丁) 1.5kg 薑片(kg) 0.3kg	香菇蒸蛋 蛋(kg)和記 17kg 香菇絲 0.3kg 絞肉(貴) 3kg 碗豆仁 1kg 紅蔥頭kg(沫) 0.2kg 年糕紙50入(PC) 12pc	炒油菜 油菜(清) 22kg	紫米風暴 20K西谷米(KG) 0kg 黑糯米(kg) 0kg 燕麥粒(kg) 0kg 奶粉(kg) 0kg 台糖1K二砂包 0包	鮮奶(自備) 光泉鮮奶(200) 0瓶
熱量:	850卡 全穀根莖類 油脂與堅果:	6.1份 2.2份	豆魚肉蛋類: 水果:	2.3份 0份	蔬菜類: 乳品:	2.3份 1份
05/04 (二)午	白米飯	狀元及第粥 絞肉(貴) 9kg 胡瓜(清) 9kg 金針菇(學)QRC 2.5kg 玉米三色 5kg 蛋(kg)和記 3.5kg 芹菜(末) 0.4kg 紅蔥頭kg(沫) 0.2kg 香菇絲 0.2kg 蔥(花) 0.2kg	滷味 蘿蔔(大丁) 8kg 非四分豆干(kg)榮 5.15kg 米血丁CAS 6kg 海帶結(kg) 3kg 紅蘿蔔(中丁) 1.5kg 滷包1/50(pc) 3pc 辣椒kg 0.1kg	蒸包子 芋泥包(籠)30入 296pc	炒高麗菜 高麗菜(清) 22kg 蝦米 0.1kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg	
熱量:	785卡 全穀根莖類 油脂與堅果:	6.2份 2.3份	豆魚肉蛋類: 水果:	2.2份 0份	蔬菜類: 乳品:	2.2份 0份
05/05 (三)午	白米飯	炸魷魚排 魷魚排60g(CAS) 298pc	麻婆豆腐 非4.3k豆腐板榮 5.66板 絞肉(貴) 4kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 蔥 0.3kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg 3K辣豆瓣醬(桶) 1桶	炒空心菜 空心菜(清) 22kg	金茸三絲湯 金針菇(學)QRC 3kg 紅蘿蔔(絲) 1kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg 細美力菇 1.5kg 小白菜(清) 5.5kg 大骨(香里) 2kg	
熱量:	792卡 全穀根莖類 油脂與堅果:	6份 2.4份	豆魚肉蛋類: 水果:	2.4份 0份	蔬菜類: 乳品:	2份 0份
05/06 (四)午	白米飯	豆瓣肉片 肉片(貴) 18kg 高麗菜(清) 7kg 洋蔥大丁 4kg 玉米三色 1.5kg 3K辣豆瓣醬(桶) 1桶	黃瓜鮮燴 刺瓜(片) 21.5kg 杏鮑菇cQRC 2kg 肉絲(貴) 2kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg	炒大陸妹 大陸妹(清) 22kg	筍片湯 筍片 10kg 立大龍骨丁 3kg	
熱量:	801卡 全穀根莖類 油脂與堅果:	6.2份 2.3份	豆魚肉蛋類: 水果:	2.2份 0份	蔬菜類: 乳品:	2.1份 0份
05/07 (五)午	糙米飯 糙米(KG) 0kg	辣子雞丁 雞翅丁 29kg 青椒(絲) 3kg 紅蘿蔔(片) 1.5kg 乾辣椒(kg) 0.3kg	翠綠肉絲 洋蔥(絲) 16kg 肉絲(貴) 6kg 小黃瓜(絲) 3kg 紅蘿蔔(絲) 1kg	炒莧菜 莧菜(清) 22kg 叻仔脯 0.1kg	當歸麵線湯 紅麵線(kg) 4kg 當歸(片)kg 0.1kg 枸杞(kg) 0.1kg 小白菜(清) 4.5kg 大骨(香里) 2kg	
熱量:	776卡 全穀根莖類 油脂與堅果:	6份 2.2份	豆魚肉蛋類: 水果:	2.1份 0份	蔬菜類: 乳品:	2份 0份

△本校園一律使用國產豬肉食材△

營養師：

午餐秘書：

校長：