

2021/05/10 ~ 2021/05/14

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
05/10 (一)午	糙米飯 糙米(KG) 0kg	蘿蔔滷肉 肉丁(貴) 18kg 蘿蔔(大丁) 10kg 紅蘿蔔(中丁) 1.5kg	什錦豆干 小黃瓜(片) 12kg 非豆干片(kg)榮 12kg 紅蘿蔔(片) 1.5kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg 3K福華沙茶醬/桶 0桶	炒高麗菜 高麗菜(清) 22kg 蝦米 0.1kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg	海芽蛋花湯 乾海芽(kg) 0.3kg 蛋(kg)和記 3.5kg 立大龍骨丁 2kg 薑絲(kg) 0.2kg
熱量:	783卡 全穀根莖類	6份	豆魚肉蛋類:	2.2份	蔬菜類: 2.1份
	油脂與堅果:	2.4份	水果:	0份	乳品: 0份
05/11 (二)午	燕麥飯 燕麥粒(kg) 4kg	京醬雞丁 雞排丁 27kg 洋蔥(絲) 9kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 十全甜麵醬(3k)盒 0盒	銀芽三絲 豆芽菜 11kg 肉絲(貴) 4kg 金針菇(學)QRC 3kg 青椒(絲) 3kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg 乾木耳絲(kg) 0.1kg	炒空心菜 空心菜(清) 22kg	豬血湯 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:	770卡 全穀根莖類	6.1份	豆魚肉蛋類:	2.3份	蔬菜類: 2.0份
	油脂與堅果:	2.3份	水果:	0份	乳品: 0份
05/12 (三)午	白米飯	樹子蒸魚 水鯊片6/7 300pc 3K樹子罐 1罐 蔥 0.3kg 薑絲 0.3kg	玉米四色 玉米粒QRC 9kg 洋芋(小丁) 7kg 絞肉(貴) 4kg 豌豆仁小(康) 1.5kg 紅蘿蔔(小丁) 1.5kg	炒蚵仔白 蚵白菜(清) 22kg	青木瓜養生湯 青木瓜(中丁) 10kg 枸杞(kg) 0.1kg 紅棗(kg) 0.1kg 立大龍骨丁 3kg
熱量:	781卡 全穀根莖類	6.2份	豆魚肉蛋類:	2.1份	蔬菜類: 2.0份
	油脂與堅果:	2.4份	水果:	0份	乳品: 0份
05/13 (四)午	白米飯	泰式椒麻雞 雞翅丁 32kg 辣椒kg 0.1kg 檸檬汁kg 1.5kg 香菜 0.1kg	醋溜白菜 大白菜(清) 25kg 肉絲(貴) 4kg 濕木耳(絲) 1.5kg 紅蘿蔔(絲) 1.5kg	炒青江菜 青江菜(清) 22kg	四神湯 四神(人) 285人 豬腸(切) 4kg 小薏仁(kg) 1.5kg 大骨(香里) 2kg
熱量:	783卡 全穀根莖類	6份	豆魚肉蛋類:	2.4份	蔬菜類: 2.1份
	油脂與堅果:	2.3份	水果:	0份	乳品: 0份
05/14 (五)午	糙米飯 糙米(KG) 0kg	蒸肉餅 絞肉(貴) 18kg 魚漿 3kg 碎瓜(真空)3K 3kg 紅蔥頭kg(沫) 0.4kg 玉米三色cas 1kg 年糕紙50入(PC) 12pc	蕃茄炒蛋 蛋(kg)和記 17kg 蕃茄(上) 13kg 3.15K可果美蕃茄醬/桶 1罐	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
熱量:	780卡 全穀根莖類	6.1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 :