彰化縣大城鄉大城國中 111學年度第一學期第3週食譜設計

日 ŧ 水 營養分析 主菜 副菜 副菜 青菜 湯 期 食 白 黑胡椒豬柳 塔香佐杏鮑菇 綜合滷味 炒油菜 紫菜蛋花湯 醣類(g) 主食類 9 7. 5 米 前腿豬柳*溫 杏鮑菇(頭切塊) 7Kg 小干切四丁-滷味用 10Kg 油菜(切段) 洗選蛋 2.5Kg 飯 豆魚肉蛋類 月 120 洋蔥(粗絲) 魷魚圈(1K*CAS) 7包 米血切丁(3K*CAS) 3包 0.2Kg 紫菜(150g) 1個 脂肪(g) 4Kg 蔬菜類 12 1.5 薑絲 彩椒(切粗絲) 彩椒 2.5Kg 海帶結 3Kg 0.1 Kg油脂類 日 24 黑胡椒醬(2.7K*罐) 1罐 九層塔 0.2Kg 滷包 2個 蛋白質(g) 水果類 星 期 青蔥(切段) 蒜仁 0.2Kg 0.5Kg 37.5 奶類 熱量(大卡) 餐數 846 222 鹽酥雞 粉蒸肉片 炒青江菜 玉米穂湯 醣類(g) 主食類 麻婆豆腐茄 9 骨腿(骨腿丁CAS) 18Kg 地瓜(大丁) 9Kg 茄子 5Kg 青江菜(切段) 新鮮玉米(切段) 10Kg 豆魚肉蛋類 飯 月 133.5 3. 5 9Kg 粗豆腐(尺四)5K 4盤 甜不辣(白片切絲) 6Kg 前腿肉片*溫 0.2Kg 大骨*溫 2Ks 脂肪(g) 蔬菜類 蒜末 13 1.2 九層塔 0.3Kg 蒸肉粉(600g*包) 3包 豬絞肉(粗絞肉*溫) 1.2Kg 胡蘿蔔(大丁) 2Kg 油脂類 日 25. 5 蒜仁 0.3Kg 毛豆仁(CAS) 1Kg 0.2Kg 蛋白質(g) 水果類 星 0 期 蒜末 0.2Kg 42.7 奶箱 熱量(大卡) 餐數 934 3 222 香滷肉排 糖粉酸菜絲 白菜滷 皮蛋地瓜葉 肉絲麵線糊 醣類(g) 主食類 9 包 讚成生鮮里肌豬排(60g*Q) 240片 酸菜絲(醃) 大白菜(切片) 15Kg 皮蛋(個) 紅麵線(切) 豆魚肉蛋類 120 月 3.5Kg 滷句 花牛糖粉(kg) 1.5Kg 胡蘿蔔(切絲) 地瓜葉(去梗) 2個 1Kg 18Kg 前腿肉絲*溫 脂肪(g) 蔬菜類 14 1.5 爆皮(KG) 0.3Kg 蒜末 0.3Kg 木耳絲 1Kg 油脂類 日 乾香菇朵(Kg) 0.1Kg 油蔥酥(600g) 蛋白質(g) 1包 水果類 星 蒜末 胡蘿蔔(切絲) 期 0.1 Kg1Kg 37.5 奶類 三 蝦米(冬蝦) 0.1Kg 柴魚片(300g/包) 1包 熱量(大卡) 鮮筍(切絲) 1Kg 餐數 846 222 絲瓜麵線 珍珠鮮奶茶 醣類(g) 樹子蒸魚 打拋豬肉 炒有機高麗菜 主食類 9 鯰魚清肉片(6/7*大台中)Q 240片 豬絞肉(粗絞肉*溫) 10Kg 絲瓜(去皮) 17Kg 有機高麗菜(片)義庄 16Kg 波霸粉圓 豆魚肉蛋類 飯 月 142 2.5 二砂糖(1Kg*包) 4包 樹子(380g/罐) 3罐 牛蕃茄(去蒂頭) 2.5Kg 白麵線 2.5Kg 冬蝦(南門) 0.1 Kg脂肪(g) 蔬菜類 15 青蔥(切段) 0.3Kg 豆薯(小丁) 2.5Kg 鳴喜菇 1.2Kg 蒜末 0.1Kg 麥香紅茶(60g*包) 4包 油脂類 日 26.5 薑絲 洋蔥(大丁) 胡蘿蔔(切絲) 奶粉(安佳1k*包) 2包 0.3Kg 1Kg 1Kg 蛋白質(g) 水果類 星 彩椒(切粗絲) 期 1Kg 四 九層塔 0.3Kg 熱量(大卡) 紅蔥頭(切碎) 0.3Kg 餐數 980. 5 222 香滷雞腿 茄汁年糕 咖哩炒蛋 炒空心菜 冬瓜文蛤湯 主食類 9 棒棒腿D6*CAS 240支 洗骥蛋 10Kg 空心菜 16Kg 冬瓜(大丁) 10Kg 韓國年糕條(500g*包) 11包 豆魚肉蛋類 月 115 滷包 2個 高麗菜(切片) 10Kg 馬鈴薯(小丁) 5Kg 蒜末 0.2Kg 蛤仔(Q) 3Kg 脂肪(g) 蔬菜類 16 青蔥(切段) 小排骨肉多*溫 0.2Kg 牛蕃茄 3Kg 洋蔥(小丁) 2Kg 油脂類 日 24 薑片 薏仁 0.2Kg 胡蘿蔔(切片) 咖哩粉(600g*小磨坊) 1盒 2Kg 1Kg 蛋白質(g) 水果類 星 薑絲 期 蕃茄醬(3L*歐美特) 1罐 0.2Kg 奶類 37 五 熱量(大卡) 餐數 824

豐成食品工廠 電話:04-8613339 傳真:04-8613336