

# 1001 南投縣南投市漳興國小 113學年度第2學期第21週午餐菜單

菜單組成(單位: g) 及 材料用量

6車

日期	主食	主菜	副菜	青菜	湯	水果	營養分析
6月30日星期一	麥片飯	薑母燒雞 骨腿丁(CAS) 27 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 6.5 公斤 高麗菜(切實重) 6.5 公斤 蒜仁(0.3K/包) 1 包 薑片(0.3K) 1 包 蔥(0.5K/把) 0.5 把 非基改素豆腐(萊洲) 0.3 公斤 枸杞 0.2 公斤	洋蔥炒蛋 蛋 17 公斤 洋蔥(切絲) 12 公斤 玉米粒(QR-K) 0.1 公斤	炒履歷空心菜 履歷空心菜(切實重) 25 公斤 金針菇(QR) 1 公斤 薑絲(0.6K/包) 0.5 包	味噌海芽湯 味噌(K) 3 公斤 海帶芽(乾) 0.3 公斤		全穀雜糧類 4.1份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.6份 蔬菜類 1.6份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 1.6份  熱量： 594大卡
							全穀雜糧類 乳品類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 水果類 油脂與堅果種子類  熱量： #VALUE!
							全穀雜糧類 乳品類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 水果類 油脂與堅果種子類  熱量： #VALUE!
							全穀雜糧類 乳品類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 水果類 油脂與堅果種子類  熱量： #VALUE!
							全穀雜糧類 乳品類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 水果類 油脂與堅果種子類  熱量： #VALUE!

承富實業股份有限公司 電話：04-8831965 傳真：04-8832612

※本週使用豬肉及豬可食部位原料原產地皆為台灣

營養師：**營養師趙淑芳** 午餐秘書：**11餐謝忠哲** 總務主任：**教師兼李易軒** 校長：**漳興國小江坤銘**  
 依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」易引起過敏的食物，如：牛、豆、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。菜單如有使用上述食材，對菜單上這些食材過敏者請注意。