

# 1001\*\* 南投縣漳興國民小學附設幼兒園 114學年度第1學期第6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
							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!
10月7日星期二	芝麻飯(先送)	薑香豬肉片 溫體肉片(忠華) 2.5 公斤 洋蔥(切大丁) 1.2 公斤 白芝麻(熟)(兩) 1 兩 薑泥(0.3Kg/包) 1 包 紅蘿蔔(切片) 0.2 公斤 蒜仁(0.3K/包) 0 包 冷凍蔥花 0 公斤	花生小魚干 非基改小小豆干(蔡洲) 1.8 公斤 小魚干(廠牌/日期) 0.2 公斤 毛豆仁(冷凍) 0.2 公斤 油花生(K) 0.2 公斤 冷凍蔥花 0 公斤	炒履歷油菜 履歷油菜(切實重) 2.5 公斤 蒜仁一週用量(0.3K/包) 1 包 薑片(0.3K)一週量 1 包 冷凍蔥花(一週用) 0.3 公斤	玉米蛋花湯 蛋 0.8 公斤 玉米粒(QR-K) 0.5 公斤 冷凍蔥花 0 公斤	水果	全穀雜糧類 4.6份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 3.6份 蔬菜類 1.2份 水果類 1.0份 油脂與堅果種子類 6.0份  熱量: 952大卡
10月8日星期三	白米飯	嘉義雞肉飯 熟雞肉絲(1k/包)(CAS) 1 公斤 溫體絞肉(忠華) 0.8 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 0.5 公斤 濕香菇(小朵)(QR) 0.5 公斤 紅蔥頭(碎) 0.1 公斤 蒜仁(0.3K/包) 0 包	三角大油腐 三角油豆腐(大-pc)蔡洲 41 個 三角油豆腐(大-pc)蔡洲 2 個 滷包(30g-小包) 1 包	炒高麗菜 高麗菜(切實重) 2.5 公斤 蝦米(兩) 1 兩 木耳(切絲) 0.1 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.1 公斤 碎蒜(0.3K/包) 0 包	冬瓜大骨湯 冬瓜(切中丁) 1.5 公斤 大骨(CAS) 0.3 公斤 薑片(0.3K) 0 包	鮮奶(41+備)	全穀雜糧類 4.0份 乳品類 0.8份 豆魚蛋肉類 2.3份 蔬菜類 1.3份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 2.2份  熱量: 704大卡
10月9日星期四	五穀米飯	香酥虱目魚排 虱目魚排(60g)(QR)片 41 片 虱目魚排(60g)備品(QR) 2 片 蒜仁(0.3K/包) 0 包 冷凍蔥花 0 公斤	絞肉咖哩 洋芋(切中丁) 1.8 公斤 溫體絞肉(忠華) 0.5 公斤 三色豆(CAS-1k/包) 0.3 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 0.3 公斤 咖哩粉小罐裝(600g) 0 盒	炒有機黑葉白菜 有機黑葉白菜(尚純)(切) 2.5 公斤 碎蒜(0.3K/包) 0 包	味噌蔬菜湯 味噌(140g/包) 2 包 高麗菜(切實重) 1 公斤 洋蔥(切絲) 0.8 公斤 金針菇(QR) 0.5 公斤 冷凍蔥花 0 公斤	水果	全穀雜糧類 4.8份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 1.9份 蔬菜類 1.2份 水果類 1.0份 油脂與堅果種子類 2.0份  熱量: 659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!

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: 謝忠哲 幼兒園主任: 廖如美 校長: 陳良輔

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：甲殼類、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，對菜單上這些過敏原者請注意。