

# 1001\*\* 南投縣漳興國民小學附設幼兒園 113學年度第2學期第9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  |
|--------------|---------|--|--|---|---|---------------|---|
| 4月7日<br>星期一  | 白米飯(先送) | <b>回鍋肉片</b><br>溫體肉片(小)一福裕 2 公斤<br>非基改豆干片(榮洲) 0.8 公斤<br>蒜仁(0.3K/包) 0 包<br>蔥(0.5K/把) 0 把   | <b>桂竹筍炒肉絲</b><br>熟桂竹筍(切) 2.5 公斤<br>溫體肉絲(福裕) 0.5 公斤   | <b>炒履歷萵苣</b><br>履歷大萵苣(葉莖皆)(切實重) 2.5 公斤<br>蒜仁一連用量(0.3K/包) 1 包<br>蔥(0.5K/把)(一連用量) 0.5 把<br>薑絲(一連用量)(0.6K/包) 0.5 包 | <b>菜頭大骨湯</b><br>菜頭(切中丁) 1.5 公斤<br>紅蘿蔔(切中丁) 0.5 公斤<br>香菜150g/把 0.5 把<br>大骨(CAS) 0.3 公斤         | 4月獎勵金豆奶(40+備) | 全穀雜糧類 4.8份<br>乳品類 0.0份<br>豆魚蛋肉類 2.9份<br>蔬菜類 1.9份<br>水果類 0.0份<br>油脂與堅果種子類 3.0份<br>熱量：<br>736大卡 |
| 4月8日<br>星期二  | 燕麥飯     | <b>梅子燒雞</b><br>骨髓丁(CAS) 3 公斤<br>紫蘇梅(600g) 1 包<br>百頁丁(中丁)榮洲 0.8 公斤<br>蒜仁(0.3K/包) 0 包<br>薑片(0.3K) 0 包<br>蔥(0.5K/把) 0 把                                   | <b>滑嫩蒸蛋</b><br>蛋 2 公斤<br>油蔥酥(大-600g) 0 包   | <b>炒履歷青江菜</b><br>履歷青江菜(切實重) 2.5 公斤<br>紅蘿蔔(切絲) 0.1 公斤<br>薑絲(0.6K/包) 0 包  | <b>筍片肉絲湯</b><br>新鮮竹筍片(嫩) 1 公斤<br>溫體肉絲(井野)(臺灣) 0.2 公斤<br>鴻喜菇(QR) 0.2 公斤                        | 水果            | 全穀雜糧類 4.9份<br>乳品類 0.0份<br>豆魚蛋肉類 3.1份<br>蔬菜類 1.0份<br>水果類 1.1份<br>油脂與堅果種子類 1.8份<br>熱量：<br>748大卡 |
| 4月9日<br>星期三  | 白米飯     | <b>豬柳時蔬炊飯</b><br>溫體豬柳(福裕) 1.5 公斤<br>蝦米(兩) 1 兩<br>香菇絲(兩) 1 兩<br>高麗菜(切實重) 1 公斤<br>杏鮑菇(頭)(QR) 0.5 公斤<br>紅蘿蔔(切絲) 0.2 公斤<br>蒜仁(0.3K/包) 0 包<br>蔥(0.5K/把) 0 把 | <b>蔥肉餡餅(*1)</b><br>熟蔥肉餡餅(CAS-43G)粒 40 粒<br>熟蔥肉餡餅(CAS-40G)粒 2 粒                                 | <b>炒大白菜</b><br>大白菜(切實重) 2.5 公斤<br>蝦米(兩) 1 兩<br>木耳(切絲) 0.1 公斤<br>紅蘿蔔(切絲) 0.1 公斤<br>碎蒜(0.3K/包) 0 包                | <b>玉米蛋花湯</b><br>蛋 0.6 公斤<br>玉米粒(QR-K) 0.5 公斤<br>蔥(0.5K/把) 0 把                                 |               | 全穀雜糧類 5.3份<br>乳品類 0.0份<br>豆魚蛋肉類 1.1份<br>蔬菜類 1.1份<br>水果類 0.0份<br>油脂與堅果種子類 3.0份<br>熱量：<br>616大卡 |
| 4月10日<br>星期四 | 紫米飯     | <b>香酥旗魚排</b><br>旗魚排(QR)(安) 40 片<br>旗魚排(QR)(安)備品 2 片<br>蒜仁(0.3K/包) 0 包<br>蔥(0.5K/把) 0 把   | <b>花生麵筋</b><br>麵筋泡(K) 1 公斤<br>熟花生 0.5 公斤<br>紅蘿蔔(切小丁) 0.5 公斤<br>溫體絞肉(福裕) 0.2 公斤<br>薑片(0.3K) 0 包 | <b>炒有機小松菜</b><br>有機小松菜(尚綠)(切) 2.5 公斤<br>碎蒜(0.3K/包) 0 包  | <b>柴魚豆腐湯</b><br>封口豆腐(1.2X)非基改黃豆 1 盒<br>大骨(CAS) 0.3 公斤<br>柴魚片小(300g) 0 包                       | 水果            | 全穀雜糧類 4.4份<br>乳品類 0.0份<br>豆魚蛋肉類 2.7份<br>蔬菜類 0.7份<br>水果類 1.0份<br>油脂與堅果種子類 2.9份<br>熱量：<br>719大卡 |
| 4月11日<br>星期五 | 白米飯     | <b>家常滷肉</b><br>溫體肉丁(福裕) 2 公斤<br>海帶結 0.5 公斤<br>紅蘿蔔(切中丁) 0.2 公斤<br>蒜仁(0.3K/包) 0 包<br>蔥(0.5K/把) 0 把   | <b>肉香芽菜</b><br>豆芽菜 1.5 公斤<br>溫體肉絲(福裕) 0.8 公斤<br>紅蘿蔔(切絲) 0.2 公斤<br>韭菜 0.2 公斤                    | <b>炒高麗菜</b><br>高麗菜(切實重) 2.5 公斤<br>蝦米(兩) 1 兩<br>木耳(切絲) 0.1 公斤<br>紅蘿蔔(切絲) 0.1 公斤<br>碎蒜(0.3K/包) 0 包                | <b>熊貓奶茶</b><br>二砂台糖(1K/包) 1 包<br>紅茶包小 1 包<br>大粉圓 0.8 公斤<br>白玉粉圓(K)(日期) 0.5 公斤<br>奶粉(K) 0.2 公斤 |               | 全穀雜糧類 6.9份<br>乳品類 0.0份<br>豆魚蛋肉類 2.1份<br>蔬菜類 1.3份<br>水果類 0.0份<br>油脂與堅果種子類 2.0份<br>熱量：<br>763大卡 |

承富貴業股份有限公司 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：**午餐謝忠哲**

幼兒園主任：**教師兼任陳雅婷**

校長：**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：蛋類、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。