

1001** 南投縣漳興國民小學附設幼兒園 113學年度第2學期第8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
3月31日 星期一	白米飯(先送)	香菇肉燥 溫體絞肉(福裕) 2 公斤 香菇絲(兩) 1 兩 碎瓜 0.5 公斤 油蔥酥(小-300g) 0 包 碎蒜(0.3K/包) 0 包 蔥(0.5K/把) 0 把	洋蔥炒蛋 蛋 2 公斤 洋蔥(切絲) 1 公斤	炒大白菜 大白菜(切實重) 2.5 公斤 蝦米(兩) 1 兩 蒜仁(一週用量(0.3K/包)) 1 包 蔥(0.5K/把)(一週用量) 0.5 把 薑絲(一週用量)(0.6K/包) 0.5 包 木耳(切絲) 0.1 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.1 公斤 碎蒜(0.3K/包) 0 包	味噌豆腐湯 封口豆腐(1.2K)-非基因 1 盒 味噌(K) 0.5 公斤 洋蔥(切絲) 0.5 公斤		全穀雜糧類 4.4份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 1.0份 蔬菜類 1.3份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 2.4份 熱量： 524大卡
4月1日 星期二	小米飯	香酥鮭魚片 生鮮鮭魚片(QR)(50g) 40 片 生鮮鮭魚片(QR)(50g) 2 片 蒜仁(0.3K/包) 0 包 蔥(0.5K/把) 0 把	菜頭燒豆干 菜頭(切中丁) 1.5 公斤 小豆干(1/4非基改) 0.8 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 0.5 公斤 溫體絞肉(福裕) 0.5 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 0.2 公斤	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	榨菜肉絲湯 榨菜絲-不辣 0.5 公斤 溫體肉絲(福裕) 0.3 公斤 薑絲(0.6K/包) 0 包	水果	全穀雜糧類 4.4份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.0份 蔬菜類 1.3份 水果類 1.0份 油脂與堅果種子類 1.6份 熱量： 623大卡
4月2日 星期三	油麵(4.5K(南))	什錦炒肉絲 豆芽菜 1.2 公斤 蝦米(兩) 1 兩 溫體肉絲(福裕) 1 公斤 香菇絲(兩) 1 兩 洋蔥(切絲) 0.5 公斤 木耳(切絲) 0.3 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.3 公斤 芹菜(切段)(2.5)0.1公斤,油蔥酥(大-600g)(0)0包	滷獅子頭(*1) 獅子頭(CAS)(粒) 40 粒 獅子頭(CAS)(粒)備品 2 粒 滷包小薯粉(30g)(小包) 1 包	炒履歷油菜 履歷油菜(切實重) 2.5 公斤 金針菇(QR) 0.1 公斤 薑絲(0.6K/包) 0 包	冬瓜鴨肉湯 冬瓜(切中丁) 1.5 公斤 鴨丁(小)(有肉)QR 0.5 公斤 薑片(0.3K) 0 包	鮮奶(40+1備)	全穀雜糧類 2.5份 乳品類 1.6份 豆魚蛋肉類 1.8份 蔬菜類 1.6份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 0.2份 熱量： 551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!

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：**午餐秘書謝忠哲** 幼兒園主任：**教師兼任陳雅婷** 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」易引起過敏的食材，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，對菜單上這些食材過敏者請注意。