

南投縣南投市漳興國小附設幼兒園 113學年度第1學期第22週點心

點心菜單

材料用量

日期	早點	午點	營養分析
1月20日 星期一			
餐數			
25			
1月21日 星期二	玉米濃湯麵 蛋(粒) 5粒 康寶濃湯粉(小包) 2包 通心麵(500g) 2包 玉米粒罐牛(小-340g) 1罐 洋蔥 0.3公斤 紅蘿蔔 0.2公斤	芋頭西米露 芋丁(小)冷凍 1.5公斤 二砂(1斤/包) 1包 椰漿(小)400ml 1罐 西谷米 0.3公斤 (QQ)圓 0.2公斤	
餐數			
25			
1月22日 星期三	聰明鮪魚粥 蛋(粒) 9粒 鮪魚罐小(185g)台 3罐 玉米粒罐牛(小-340g) 1罐 高麗菜 0.8公斤	雞蛋小饅頭 雞蛋小饅頭(奇美) 50個 雞蛋小饅頭(奇美)備品 4個	米漿 光泉米漿(1L) 4罐
餐數			
25			
1月23日 星期四	香菇養生湯 清雞肉丁 0.3公斤 溫體軟骨丁(忠華) 0.3公斤 濕香菇(QR) 0.3公斤 薑母 0.1公斤	甜蜜蜜美式鬆餅 蛋(粒) 18粒 二砂台糖(1K/包) 1包 蜂蜜(600g) 1罐 鬆餅粉(小包1000g) 1包	麥茶 二砂(1斤/包) 1包 麥茶包(0.3K/包) 1包
餐數			
25			
1月24日 星期五	肉燥意麵 意麵(乾) 1公斤 油蔥酥(小-300g) 1包 蝦米(兩) 1兩 高麗菜 0.3公斤 溫體絞肉(忠華) 0.2公斤 紅蘿蔔 0.2公斤	水煮玉米 黃玉米條(大)去葉 13條 黃玉米條(大)去葉(備品) 1條	
餐數			
25			

*本園一律使用國產豬肉食材/豬肉可食部位原料原產地皆為台灣

營養師：

營養師張瀚文

午餐

謝忠哲

教師兼任 幼兒園主任 陳雅婷

校長：

江坤銑

寒假課後留園

1001** 南投縣漳興國民小學附設幼兒園 113學年度第1學期第22週午餐菜單

菜單組成(單位: g) 及 材料用量

6串

日期	主食	主菜	副菜	青菜	湯	水果	營養分析
1月20日 星期一							
1月21日 星期二	白米飯(35人)	酥炸魚片 水嫩魚片(7-8)(QR)(pc) 25片 水嫩魚片(7-8)(御品pc) 2片 蕃薯粉(K) 0.3公斤	香菇肉燥 香菇絲(兩) 1兩 溫體絞肉 0.8公斤 非基改小小豆干丁(蔡洲) 0.8公斤	炒青江菜 履歷青江菜 2公斤	貢丸湯 貢丸(小)(國產) 0.5公斤 芹菜 0.1公斤	水果	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!
1月22日 星期三	白米飯	三杯雞 雞丁(國產)(QR) 2公斤 九層塔(兩) 1兩 杏鮑菇(A)(QR) 0.8公斤	雙鮮燴冬瓜 冬瓜 1公斤 手工肉羹(台灣) 0.5公斤 魷魚圈 0.5公斤	炒菠菜 履歷菠菜 2公斤	味噌海芽湯 味噌(140g/包) 2包 海帶芽(乾)兩 1兩	水果	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!
1月23日 星期四	白米飯	洋蔥肉片 溫體肉片(小) 1.3公斤 洋蔥 1公斤	蕃茄炒蛋 蛋 1.2公斤 蕃茄 1公斤	炒高麗菜 高麗菜 2公斤	結頭菜大骨湯 結頭菜 1.2公斤 大骨(CAS) 0.3公斤	水果	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!
1月24日 星期五	白米飯	洋芋滷肉 溫體肉丁(小) 1.5公斤 洋芋 1公斤	菜頭什錦 菜頭 1.5公斤 貢丸片(國產:台灣) 0.5公斤	炒油菜 履歷油菜 2公斤	玉米蛋花湯 玉米粒(QR-K) 0.3公斤 蛋 0.3公斤	水果	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: 張瀚文

午餐總務: 謝忠哲

教師兼任: 陳雅婷
幼兒園主任: 陳雅婷

漳興國小校長: 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: 魚類、蛋類、水果、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,對菜單上過敏者請注意。

寒假後開園