

1001** 南投縣漳興國民小學附設幼兒園 113學年度第2學期第14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
5月12日 星期一	白米飯(先送)	滑蛋燴肉片 溫體肉片(忠華) 2 公斤 蛋 0.5 公斤 金針菇(QR) 0.5 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.2 公斤 蒜仁(0.3K/包) 0 包 蔥(0.5K/把) 0 把	肉末滷豆腐 封口豆腐(1.2K)非基因異洲 2 盒 溫體絞肉(忠華) 0.5 公斤	炒綠花椰菜 冷凍綠花椰菜(CAS) 3 公斤 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 紅蘿蔔(切絲) 0.1 公斤 碎蒜(0.3K/包) 0 包	和風海芽湯 海帶芽(乾)兩 1 兩 味噌(K) 0.3 公斤		全穀雜糧類 4.8份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.6份 蔬菜類 1.1份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 2.4份 熱量： 667大卡
5月13日 星期二	胚芽米飯	南瓜燒雞 骨髓丁(CAS) 3 公斤 南瓜(切中丁) 1 公斤 蒜仁(0.3K/包) 0 包 薑片(0.3K) 0 包 蔥(0.5K/把) 0 把	木須炒蛋 蛋 2 公斤 木耳(切絲) 0.3 公斤 溫體肉絲(細)(忠華) 0.3 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.3 公斤	炒大白菜 大白菜(切實重) 3 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	黃豆芽煲湯 黃豆芽 0.6 公斤 金針菇(QR) 0.5 公斤 溫體肉絲(細)(忠華) 0.2 公斤 薑絲(0.6K/包) 0 包	水果	全穀雜糧類 4.7份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.8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： 719大卡
5月14日 星期三	白油麵(代4.5K南)	家常炸醬 溫體絞肉(忠華) 1.2 公斤 豆芽菜 1.2 公斤 維力炸醬(800g) 1 罐 非基改小小豆干(榮洲) 0.8 公斤 油蔥酥(小-300g) 0 包 蒜仁(0.3K/包) 0 包 蔥(0.5K/把) 0 把	蔥爆豬柳 洋蔥(切絲) 2 公斤 溫體豬柳(忠華) 0.8 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.2 公斤 薑絲(0.6K/包) 0 包	炒履歷油菜 履歷油菜(切實重) 2.5 公斤 白精靈菇(QR) 0.1 公斤 薑絲(0.6K/包) 0 包	肉骨茶湯 菜頭(切中丁) 1.5 公斤 肉骨茶包 1 包 龍骨丁(CAS) 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 0.8份 豆魚蛋肉類 2.0份 蔬菜類 1.8份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 0.2份 熱量： 499大卡
5月15日 星期四	紫米飯	香酥鯖魚片 鯖魚片(QR-60G)(漁會) 40 片 鯖魚片(QR-60G)(漁會) 2 片 蒜仁(0.3K/包) 0 包 蔥(0.5K/把) 0 把	蒜香烏龍豆干 非基改黑豆干(大丁)榮洲(各) 1.5 公斤 米血切丁(CAS) 1.2 公斤 蒜泥(0.3K/包) 1 包 香菜(150g/把) 0.5 把	炒有機莧菜 有機莧菜(尚粒-切實重) 2.5 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	水果	全穀雜糧類 5.0份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.1份 蔬菜類 1.1份 水果類 1.0份 油脂與堅果種子類 3.2份 熱量： 739大卡
5月16日 星期五	白米飯	紅燒豬腳 溫體肉丁(忠華)(臺灣) 1.5 公斤 豬腳丁(有肉)忠華 1.5 公斤 小豆輪(K) 0.5 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 0.2 公斤 蒜仁(0.3K/包) 0 包 蔥(0.5K/把) 0 把	紫珍珠丸子(*1) 紫米珍珠丸子(25g) 40 粒 紫米珍珠丸子(25g)實品 2 粒	炒履歷青江菜 履歷青江菜(切實重) 2.5 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.1 公斤 薑絲(0.6K/包) 0 包	啵啵地瓜甜湯 二砂台糖(1K/包) 1 包 小湯圓(桂)(1斤) 1 盒 蕃薯(切小丁) 0.8 公斤 西谷米 0.2 公斤		全穀雜糧類 4.8份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.6份 蔬菜類 0.7份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 2.0份 熱量： 639大卡

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：**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：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，對菜單上這些食材過敏者請注意。