

1001** 南投縣漳興國民小學附設幼兒園 113學年度第1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
10月21日 星期一	白米飯(先送)	東坡扣肉 溫體肉丁(忠華)(臺灣) 2 公斤 九層塔(兩) 1 兩 筍干(切) 0.8 公斤 濕香菇(小朵)(QR) 0.1 公斤 麵腸(切片) 0.1 公斤	府城蝦捲 蝦捲(CAS)(30G) 36 條 蝦捲(CAS)(30G)備品 2 條	炒履歷油菜 履歷油菜(切實重) 2.5 公斤 蒜仁一週用量(0.6K/包) 1 包 薑絲(一週用量)(0.6K/包) 1 包 蔥(0.5K/把)(一週用量) 1 把 美白菇(QR) 0.1 公斤	玉米蛋花湯 蛋(春明) 0.5 公斤 玉米粒(QR-K) 0.3 公斤		全穀雜糧類 5.0份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 1.9份 蔬菜類 1.4份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 3.0份 熱量： 753大卡
10月22日 星期二	蕎麥飯	滷雞腿 雞腿(6)(CAS) 36 支 雞腿(6)(CAS)備品 2 支	涼拌三絲 黃豆芽 1 公斤 海帶絲 0.3 公斤 溫體肉絲(忠華) 0.3 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.2 公斤 非基改素肉絲(濕) 0.1 公斤	炒高麗菜 高麗菜(切實重) 2.5 公斤 木耳(切絲) 0.1 公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.1 公斤	酸菜肉片湯 酸菜絲 0.5 公斤 溫體肉片(小)忠華 0.2 公斤 金針菇(QR) 0.2 公斤	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 1.4份 水果類 1.0份 油脂與堅果種子類 2.0份 熱量： 603大卡
10月23日 星期三	白油麵(代4.5K南)	紅燒豬肉麵 肉骨茶包 1 包 肉骨茶包(素) 1 包 溫體肉丁(忠華)(臺灣) 1 公斤 菜頭(切中丁) 1 公斤 小排骨(肉)忠華 0.5 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 0.3 公斤 美白菇(QR) 0.3 公斤 非基改素皮絲 0.1 公斤	香Q滷蛋 滷雞蛋(蛋蓋:台灣) 36 個 滷雞蛋(蛋蓋:台灣)(備品) 2 個	炒履歷蚵白菜 履歷蚵白菜(切實重) 2.5 公斤 木耳(切絲) 0.1 公斤	豆沙包 豆沙包(奇美60g) 36 個 豆沙包(奇美60g)備品 2 個	豆奶(36+2備)	全穀雜糧類 3.5份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.9份 蔬菜類 1.1份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 0.2份 熱量： 774大卡
10月24日 星期四	五穀米飯	三杯烏魚丁 烏魚丁(無刺)(QR)-k 3 公斤 九層塔(兩) 1 兩 米血切丁(CAS) 0.8 公斤	絞肉咖哩 洋芋(切中丁) 1.5 公斤 三色豆(CAS-1K/包) 0.3 公斤 溫體絞肉(忠華) 0.3 公斤 紅蘿蔔(切中丁) 0.3 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 0.1 公斤 咖哩粉小磨旁(600g) 0 盒	炒有機小松菜 有機小松菜(頂)(切實重) 2.5 公斤	蒜頭雞湯 冬瓜(切大丁) 1.5 公斤 上雞胸丁(QR) 0.3 公斤 濕香菇(小朵)(QR) 0.2 公斤 蒜仁(0.3K/包) 0 包	水果	全穀雜糧類 5.3份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.9份 蔬菜類 1.3份 水果類 1.0份 油脂與堅果種子類 2.0份 熱量： 728大卡
10月25日 星期五	白米飯	泰式醬爆肉片 溫體肉片(忠華) 2 公斤 洋蔥(切大丁) 1 公斤 泰式酸辣醬(900g) 1 罐 彩色椒(切大丁)混合QR 0.1 公斤 杏鮑菇(頭)(QR) 0.1 公斤 非基改百頁丁(中丁) 0.1 公斤	珍珠丸子(*1) 珍珠丸子(25g)蛋蓋 35 粒 珍珠丸子(25g)備品-蛋蓋 2 粒 素燒賣(奇美)(pc) 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	燕麥珍珠奶茶 二砂(1斤/包) 1 包 大粉圓 0.5 公斤 奶粉(K) 0.3 公斤 燕麥 0.3 公斤		全穀雜糧類 6.0份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.3份 蔬菜類 1.1份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 2.0份 熱量： 839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 張瀚文 113. 10. 17

幼兒園主任:

教師兼任 陳雅婷 幼兒園主任

校長 江坤銘

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,對菜單上述食材過敏者請注意。