

1001** 南投縣漳興國民小學附設幼兒園 114學年度第1學期第2週午餐菜單

菜單組成(單位:g)及材料用量

2車

| 日期 | 主食 | 主菜 | 副菜 | 青菜 | 湯 | 水果 | 營養分析 |
|--------------|---------|---|--|--|--|----------|---|
| 9月8日 星期一 | 白米飯(先送) | 家常滷雞腿 雞腿(6)(QR) 41支 雞腿(6)(QR)備品 2支 滷包(30g-小包) 1包 蒜仁(0.3K/包) 1包 薑片(0.3K) 1包 冷凍蔥花(一週用) 0.3公斤 | 洋蔥干片 非基改豆干片(蔡洲) 1.5公斤 洋蔥(切大丁) 1.2公斤 碎培根(津谷)CAS 0.3公斤 | 炒高麗菜 高麗菜(切實重) 2.5公斤 蝦米(兩) 1兩 蒜仁一週用量(0.3K/包) 1包 薑片(0.3K)一週量 1包 冷凍蔥花(一週用) 0.3公斤 木耳(切絲) 0.1公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.1公斤 | 海芽蛋花湯 海帶芽(乾)兩 1兩 蛋 0.5公斤 薑絲(0.6K/包) 0包 | | 全穀雜糧類 4.7份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.9份 蔬菜類 1.3份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 2.9份 熱量： 710大卡 |
| 9月9日 星期二 | 蕎麥飯 | 薑汁燒肉 溫體肉片(忠華) 2.5公斤 洋蔥(切大丁) 1公斤 薑泥(0.3Kg/包) 1包 紅蘿蔔(切絲) 0.2公斤 蒜仁(0.3K/包) 0包 冷凍蔥花 0公斤 | 干貝蛋酥白菜 大白菜(切實重) 2.5公斤 珠貝(乾貨)(兩) 1兩 蛋 0.5公斤 金針菇(QR) 0.5公斤 木耳(切絲) 0.2公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.2公斤 | 炒綠花椰菜 冷凍綠花椰菜(CAS) 3公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.1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 | 鮮奶(411備) | 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 2.3份 水果類 1.0份 油脂與堅果種子類 2.0份 熱量： 666大卡 |
| 9月10日 星期三 | 白米飯 | 肉絲蛋炒飯 溫體肉絲(忠華) 1.2公斤 蛋 0.5公斤 洋蔥(切小丁) 0.3公斤 玉米粒(QR-K) 0.3公斤 紅蘿蔔(切小丁) 0.3公斤 毛豆仁(冷凍) 0.2公斤 蒜仁(0.3K/包) 0包 冷凍蔥花 0公斤 | 廟口香腸(*1) 香腸(CAS)-條 41條 香腸(CAS)備品-條 2條 | 雞蛋小饅頭(*1) 雞蛋小饅頭(奇美) 41個 雞蛋小饅頭(奇美)備品 2個 | 一品雞湯 新鮮竹筍片 1公斤 上雞胸丁(QR) 0.5公斤 濕香菇(小朵)(QR) 0.2公斤 薑片(0.3K) 0包 | | 全穀雜糧類 4.8份 乳品類 0.8份 豆魚蛋肉類 2.5份 蔬菜類 0.4份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 3.2份 熱量： 798大卡 |
| 9月11日 星期四 | 胚芽飯 | 香酥魚排 旗魚排(QR)(安) 41片 旗魚排(QR)(安)備品 2片 | 田園咖哩 洋芋(切中丁) 1.8公斤 溫體肉丁(小)(忠華) 0.8公斤 洋蔥(切中丁) 0.3公斤 紅蘿蔔(切中丁) 0.3公斤 咖哩粉(大-600g) 0盒 | 炒有機莧菜 有機莧菜(尚純-切實重) 3公斤 碎蒜(0.3K/包) 0包 | 味噌豆腐湯 封口豆腐(1.25)非基因轉殖 1盒 洋蔥(切絲) 0.5公斤 味噌(K) 0.3公斤 | 水果 | 全穀雜糧類 4.8份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 2.0份 蔬菜類 1.0份 水果類 1.0份 油脂與堅果種子類 2.8份 熱量： 697大卡 |
| 9月12日 星期五 | 白米飯 | 三杯鴨 鴨丁(有肉)QR 3公斤 九層塔(兩) 1兩 杏鮑菇頭(切塊) 0.8公斤 蒜仁(0.3K/包) 0包 薑片(0.3K) 0包 冷凍蔥花 0公斤 | 油蔥蒸蛋 玻璃紙 2張 蛋 2公斤 油蔥酥(小-300g) 1包 | 鐵板銀芽 豆芽菜 2.5公斤 紅蘿蔔(切絲) 0.2公斤 韭菜 0.2公斤 木耳(切絲) 0.1公斤 碎蒜(0.3K/包) 0包 | 綠豆芋圓湯 二砂台糖(1K/包) 1包 芋圓(0.6k/包) 1包 綠豆 0.5公斤 | | 全穀雜糧類 5.3份 乳品類 0.0份 豆魚蛋肉類 1.9份 蔬菜類 0.9份 水果類 0.0份 油脂與堅果種子類 2.0份 熱量： 626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：**謝忠哲** 幼兒園主任：**廖如美** 校長：**陳良輔**

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、蛋、蕎麥、燕麥、小麥、大麥、使用亞硫酸鹽類等及其製品。菜單如有使用上述食材，對菜單上上述食材過敏者請注意。