苗栗縣立西湖國民中學110學年度第一學期第5週食譜設計表

菜單組成(單位:g)及材料用量

菜單組成(單位:g) 及 材料用量								
日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯	附餐	營養分析	
9	芝麻飯	回鍋肉片	鮮蔬寬粉	燜冬瓜	紫菜鮮菇湯		全穀雜糧類:	5.4份
月		豬肉片 76.92 40 斤			金針菇 15.39 8斤		乳品類:	0.0份
27		豆干片 36.54 19 斤		薑絲 0.96 0.5 斤			豆魚蛋肉類:	3.4份
日日			豬絞肉 9.62 5斤	TT/W/V	青蔥 1.92 1 斤		蔬菜類:	1.5份
星			紅蘿蔔 5.77 3斤		紫菜 0.96 0.5 斤		水果類:	0.0份
単期		月紀 2.57 1.5 /1			新来 0,50 0.5 71		油脂與堅果種子類:	2.5份
79 7			青蔥 1.92 1斤				油加兴至木俚丁炽 ·	2.3 []
							*** = .	
							熱量:	
-				<u> </u>	计类相		650大卡	1-1
9	<u> </u>	豆豉雞丁	西芹雙鮮	白花菜	肉羹湯		全穀雜糧類:	4.8份
		骨腿丁 76.92 40 斤					乳品類:	0.0份
28			豬肉片 9.62 5 斤				豆魚蛋肉類:	2.0份
日		, , . — ·	生香菇 5.77 3 斤		生木耳 1.92 1斤		蔬菜類:	2.6份
星		薑片 0.96 0.5 斤	紅蘿蔔 5.77 3斤		紅蘿蔔 1.92 1斤		水果類:	0.0份
期		豆豉 0.96 0.5 斤			柴魚片 0.96 0.5 斤		油脂與堅果種子類:	1.8份
=								
							熱量:	
							620大卡	
9	十穀飯	香酥魚丁	什錦滷味	小白菜	地瓜芋圓湯		全穀雜糧類:	7.9份
月		調理魚丁 76.92 40 斤					乳品類:	0.6份
29		甜不辣條 38.46 20 斤		7,U** +3 //	二砂糖 23.08 12 包		豆魚蛋肉類:	1.5份
日日			海帶結 19.23 10 斤		学 圓 9.62 5 斤	**		1.0份
			萬用滷包 0.39 3 粒		地瓜圓 7.69 4斤	鮮	水果類:	0.0份
星			南印图已 0.37 了似			奶		
期三							油脂與堅果種子類:	2.8份
							#h □. •	
							熱量:	
-	.1. \\\ △ ⊢	— 1.→ më —	11-4-702-44-	\L+±	*** 日本で日7日		914大卡	1:1
9	小米飯	<u> 三杯鴨丁</u>	花椰肉片	油菜	瓠瓜排骨湯		全穀雜糧類:	4.8份
	糯小米 5.77 3 斤	鴨丁 76.92 40 斤		油菜 82.69 43 斤			乳品類:	0.0份
30			豬肉片 9.62 5 斤		龍骨丁 9.62 5斤		豆魚蛋肉類:	3.0份
日			生木耳 5.77 3 斤		青蔥 1.92 1斤	水	蔬菜類:	2.2份
星		九層塔 0.96 0.5 斤	紅蘿蔔 5.77 3斤			、果	水果類:	1.0份
期						木	油脂與堅果種子類:	2.4份
四								
							熱量:	
							684大卡	
10	五穀飯	梅干絞肉	鮮菇蒸蛋	高麗菜	金菇肉絲湯		全穀雜糧類:	4.8份
		豬絞肉 76.92 40 斤					乳品類:	0.0份
1			杏鮑菇 9.62 5 斤				豆魚蛋肉類:	3.3份
日					紅蘿蔔 1.92 1斤		蔬菜類:	1.6份
星					豬肉絲 1.92 1 斤		水果類:	0.0份
単期					新内線 1.92 I // 喜 終 0.96 0.5 斤		油脂與堅果種子類:	1.6份
五					三三統 0.50 U.3 月		川川州王木悝丁規・	1.0万
							熱量 :	
							617大卡	

食材驗收 □合格 □不合格:

校長: 午餐執秘: 營養師:

本公司一律使用國產豬肉食材,並採用CAS優良農產品認證標章之肉品 每日食材廠商詳細來源,請上「校園食材登錄平臺」點選查詢

鮮味食品行 公司電話:037-235879 傳真:037-234790