

四維國小. 一一四學年第一學期學生午餐食譜設計表(第九週)

預估總價: \$328,415

平均每日: \$65,683

平均每人每日: \$47.3

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	10月27日(星期一)			10月28日(星期二)			10月29日(星期三)			10月30日(星期四)			10月31日(星期五)		
	人數	1,390人(預估:\$61,375)		人數	1,390人(預估:\$50,921)		人數	1,390人(預估:\$86,801)		人數	1,390人(預估:\$76,349)		人數	1,390人(預估:\$52,969)	
菜名	黑芝麻飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	小米飯		主食	糙米飯		主食
	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名
主菜	薑汁雞肉絲	雞清肉絲"超秦"	87Kg	蒲燒鰻	蒲燒鰻90入5K	16件	白醬通心麵	通心麵500g	140包	香滷雞排	雞排TS4.超秦	1390個	豆包炒時蔬	炸豆包-1切4丁."	70Kg
		黃豆芽Q。非基改	30Kg								絞蒜仁	1Kg		高麗菜*去外葉	35Kg
		洋蔥去皮*進口	24Kg								薑片	1Kg		金絲菇Q	6Kg
		薑末	1Kg								辣椒(紅)	0.2Kg		木耳朵Q.*	6Kg
		白芝麻	1Kg								滷包-大10入母指	1包		紅蘿蔔.*Q	9Kg
		味霖(1.5L)	1桶											薑絲	1Kg
副菜	蔥香海茸	乾香菇絲(台灣)	1Kg	榨菜豆干	榨菜絲1.7K	25包	海結燒雞丁	雞胸丁"佳世福"	44Kg	絲瓜枸杞麵線	蚵仔麵線(白)	10Kg	香菇蒸蛋	洗選雞蛋"12K	72Kg
		紅蘿蔔.*Q	15Kg		雞清肉絲"超秦"	15Kg		雞(骨腿丁)佳世福	40Kg		紅蘿蔔.*Q	5Kg		香菇小朵(生)Q	6Kg
		海茸.切	95Kg		豆干片	50Kg		海帶結.	20Kg		絲瓜*去皮Q.*	90Kg			
		絞蒜仁	1Kg		紅蘿蔔.*Q	5Kg		白蘿蔔*去皮進口	40Kg		薑絲	1Kg			
		薑絲	1Kg		絞蒜仁	1Kg		薑片	1Kg		雞清肉絞-超秦	9Kg			
		辣椒(紅)	0.1Kg		青蔥	1Kg		絞蒜仁	1Kg		枸杞(1斤包)	1包			
		青蔥	1Kg												
菜青湯	有機冬瓜湯	有機青菜葉木昌85	庫存	有機筍絲羹湯	有機青菜葉木昌85	庫存	產銷南瓜濃湯	油菜-產履-東	85Kg	有機四神湯	有機青菜葉木昌85	庫存	有機燒仙草湯	有機青菜謝智宇85	庫存
		絞蒜仁	1Kg		薑絲	1Kg		絞蒜仁	1Kg		薑絲	1Kg		薑絲	1Kg
		冬瓜*去皮Q	50Kg		雞清肉絲"超秦"	15Kg		雞清肉絞-超秦	12Kg		四神	庫存		燒仙草3K	14桶
		雞骨頭12K	12Kg		紅蘿蔔.*Q	4Kg		南瓜Q.*	30Kg		大麥(小薏仁)	庫存		紅豆-產履1K	庫存
		薑絲	1Kg		脆筍絲1.7K	4包		馬鈴薯小丁.足*Q	10Kg		雞胸丁"超秦"	24Kg		八寶豆3.4K熟	6桶
					木耳朵*1K	3包		玉米粒富士鮮約1K	8包		當歸	0.2Kg		切QQ粉圓	10Kg
					涼薯去皮Q.*	25Kg		洋蔥去皮(美*)	10Kg					砂糖25K小太陽"	1件
					洗選雞蛋(盤)30入	4盤		奶粉2.2K。克寧	2桶						
					柴魚片-半斤	1包		安佳奶油454g大。	2包						
								麵粉-中筋22K	庫存						
								大麥-隔天用	8Kg		紅豆-產履1K	20包			
水果	香吉士"		1390個					四神-已提前送	12Kg		優酪乳光泉隨車	38瓶			
								小米-隔天用	10Kg		光泉保久豆漿隨車	56瓶			
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		
	5.0 2.1 2.2 1.0 2.7 745			5.3 3.3 1.3 2.4 760			5.4 1.9 1.4 1.0 4.0 796			5.1 2.5 1.3 1.0 2.2 797			6.1 2.5 1.1 1.6 715		

◎本菜單含有甲殼類、花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、亞硫酸鹽類等及其各類製品，不適合對其過敏體質者食用。