## 桃園市 廣興國民小學營養午餐菜單(第十一週)

☐ #¤		4/24			176 (42)   1		~ / \		<u>,                                    </u>		< 1 I		\					4 /20		W5	
日期					4/25 <i>W2</i>				4/26 <i>W3</i>						W4						
人數	192人(六年級畢業旅行)			225人				223人			1	225人				225人			1		
菜名	菜名	配料	規格	重量(kg)	菜名	配料	規格	重量(kg)	菜名	配料	規格	重量(kg)	菜名	配料	規格	重量(kg)	菜名	配料	規格	重量(kg)	
主食	白米飯	白米							- - 特餐 -				· · 燕麥飯 ·	白米			白米飯	白米			
														燕麥	(前一天送)	3.0					
主菜	海結燒肉	小肉丁		9.0	・校外教學・				新魚蛋炒 飯	鮪魚罐	罐	2.0	洋蔥燒雞	雞胸丁		14.0		鴨丁		15.0	
		海帶結		6.0						洗選蛋		5.0		洋蔥去皮		10.0		芋頭丁	大丁	5.0	
		紅蘿蔔		3.5						三色丁		6.0		紅蘿蔔		2.0		紅蘿蔔		2.0	
		薑片		0.2						洋蔥去皮		4.0		青蔥		0.3		薑片		0.3	
					-																
									<u> </u>												
副菜	韭菜銀芽	豆芽菜		12.0					- 泡菜燒肉	小肉片		8.0		高麗菜	去葉	7.0	- 開陽白菜 -	大白菜	去葉	18.0	
		肉絲		2.0						甜不辣白片		3.0		冬粉		3.0		紅蘿蔔		2.0	
		韭菜		1.0						高麗菜	去葉	5.0		絞肉		2.0		金針菇		2.0	
		紅蘿蔔		1.0						韓式泡菜		3.0		芹菜		0.3		香菇絲		0.3	
		蒜末		0.2										芹菜 蒜末		0.2		蝦米		0.3	
																		蒜末		0.2	
青菜	吉園圃蔬 菜	青江菜		17.0						奶油白菜		17.0	有機蔬菜 - 有機蔬菜	山菠菜		18.0	有機蔬菜	青松菜		18.0	
		蒜末		0.2						蒜末		0.2		蒜末		0.2		蒜末		0.2	
湯品	蔬菜蛋花湯	大白菜	去葉	4.0					蝦香扁蒲 湯	扁蒲	去皮	8.0	·田園蔬菜 湯	大白菜	去皮	2.0		玉米條	去皮	8.0	
		洗選蛋		2.5						紅蘿蔔		1.0		大番茄		2.0		紅蘿蔔		2.0	
		大骨	溫體	2.0						蝦皮		0.3		洋芋	去皮	3.0		香菜		0.2	
										大骨	溫體	2.0						大骨	溫體	2.0	
L									<u> </u>				<u> </u>				<u> </u>				
									乳品	鮮奶	227	7份									
	全穀相	全穀根莖類		份	全穀根	全穀根莖類		份	全穀根莖類		5.4份		全穀根莖類		5.6份		全穀根莖類		5.5	份	
表加	豆魚肉	豆魚肉蛋類		份	豆魚肉	豆魚肉蛋類		份	豆魚肉蛋類		2.8份		豆魚肉蛋類		2.5份		豆魚肉蛋類		1.9份		
熱	蔬菜類		1.7份		蔬菜類		1.7份		蔬菜類		2.份		蔬菜類		2.1份		蔬菜類		2.3份		
量ハ	種子與油脂類		2.5份		種子與油脂類		2.3份		種子與油脂類		2.3份		種子與油脂類		2.2份		種子與油脂類		2.2份		
分	水果類				水果		1.份		水果類				水果類		1.份		水果類				
析	低脂乳品類				低脂乳				低脂乳品類		1.份		低脂乳品類		,		低脂乳品類		1		
	熱			熱量		766Kcal		熱量		892Kcal		熱量		791Kcal		熱量		684	Kcal		
	\(\ldots\)		o, oncai		/III.		. 00			_ 032/K			7111	_ /JIKCal		,	<i>™</i>		30 11	oo mear	

監廚老師: 執行秘書: 主任: 校長: