

Q003 彰化縣大城鄉大城國小附設幼兒園 114學年度第一學期第4週食譜設計-午

材料用量

C

日期	主食	主菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析
9月22日 星期一	白米飯	蘿蔔燒肉 前腿肉丁*貴美M 1.2Kg 白蘿蔔 0.8Kg 胡蘿蔔 0.3Kg	香滷豆干 大溪黑豆干(切9丁*榮)L 1.2Kg 熟白芝麻(兩) 1兩 杏鮑菇(頭*kg) 0.8Kg	蒜香油菜 油菜 1.2Kg 冷凍青蔥(珠) 0.2Kg 蒜仁 0.2Kg 薑母 0.2Kg	冬瓜排骨湯 冬瓜(去皮剖半) 0.8Kg 龍骨丁*泰安 0.3Kg	蘋果	醣類： 91.8 g 脂肪： 9.8 g 蛋白質： 41.3 g 熱量： 616大卡
餐數 25							
9月23日 星期二	地瓜飯(地瓜0.5K)	雙蔥燒雞 清雞肉丁*CAS羅陸 1.2Kg 冷凍青蔥(珠)兩 1兩 洋蔥(去皮) 0.5Kg 胡蘿蔔 0.3Kg	家常豆腐 傳統豆腐(2k*盒)L 1盒 粗絞肉*貴美M 0.4Kg 三色豆 0.1Kg 洋蔥(去皮) 0.1Kg	炒高麗菜 高麗菜(切片) 1.2Kg 胡蘿蔔(切絲) 0.1Kg	枸杞豆皮湯 豆皮(條) 1條 枸杞(兩) 1兩 白蘿蔔 0.6Kg 大骨*泰安 0.2Kg	火龍果	醣類： 94.9 g 脂肪： 2.3 g 蛋白質： 22.1 g 熱量： 500大卡
餐數 25							
9月24日 星期三	白米飯	什錦豬肉燴飯 蘑菇醬(300g*罐) 1罐 肉片*貴美M 0.7Kg 大白菜 0.5Kg 洋蔥(去皮) 0.4Kg 胡蘿蔔 0.2Kg 三色豆 0.1Kg	海鮮捲 蝦卷(30g*源CAS) 27個	炒銀芽 豆芽菜 1.2Kg 韭菜(兩) 1兩 木耳絲 0.1Kg	酸菜豬血湯 豬血切中丁(豬血湯用) 0.7Kg 大骨*泰安 0.2Kg 酸菜絲(醃) 0.2Kg 韭菜 0.1Kg	香蕉	醣類： 10.2 g 脂肪： 5.8 g 蛋白質： 12.4 g 熱量： 137大卡
餐數 25							
9月25日 星期四	白米飯	無骨雞排 無骨香雞排(100片*片)60g 27片	紅綠燈炒蛋 雞蛋(kg)G 1Kg 胡蘿蔔(切絲) 0.8Kg 毛豆仁 0.2Kg 玉米粒(Q) 0.2Kg	炒小白菜 小白菜 1.2Kg	和風味噌湯 味噌(140g*包) 2包 豆腐(1.2K*盒)L 1盒	奇異果	醣類： 102.4 g 脂肪： 11.3 g 蛋白質： 24.3 g 熱量： 618大卡
餐數 25							
9月26日 星期五	燕麥飯(燕麥0.2K)	油腐肉燥 粗絞肉*貴美M 1.2Kg 小四角油豆腐丁(Kg*榮)L 0.8Kg	嫩炒海帶根 海帶根 1Kg 粗豆干絲(Kg*榮)L 0.4Kg 胡蘿蔔(切絲) 0.2Kg	炒大白菜 大白菜(剖半) 1.2Kg 胡蘿蔔 0.1Kg	肉絲蛋花湯 雞蛋(kg)G 0.5Kg 肉絲*貴美M 0.3Kg	芭樂	醣類： 10.3 g 脂肪： 7.7 g 蛋白質： 24.8 g 熱量： 204大卡
餐數 25							

豐成食品工廠 電話：04-8613339 傳真：04-8613336

※本菜單豬肉採用國產生鮮豬肉

依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」易引起過敏的食物(如：甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、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。

設計：

午餐秘書：

校長：

彰化縣大城鄉大城國小附設幼兒園 114學年度第一學期第4週食譜設計-點

材料用量

日期	早點		午點		營養分析
9月22日星期一	客家米苔目		八寶甜湯		熱量：371大卡
餐數19	米苔目(鹹)盛家 1Kg 油蔥酥(150g) 1包 肉絲*貴美M 0.4Kg 生香菇 0.2Kg 韭菜 0.1Kg		二砂糖(0.6K*包) 1包 桂冠紅白小湯圓(0.6k) 1包 熟八寶豆-300g/包 1包		醣類：73.4 g 脂肪：4.5 g 蛋白質：10.6 g 膳食纖維：1.3 g 鈉：7.4mg 鈣：15.7mg
9月23日星期二	玉米肉末滑蛋粥		鮮奶饅頭	豆米漿	熱量：335大卡
餐數19	高麗菜 0.6Kg 玉米粒(Q) 0.4Kg 粗絞肉*貴美M 0.3Kg 雞蛋(kg)G 0.3Kg 生香菇 0.2Kg		鮮奶饅頭(65g*個) 21個	米漿(936ml*光泉) 1瓶 豆漿家庭號(無糖*光泉) 1瓶	醣類：59.1 g 脂肪：4.4 g 蛋白質：15.2 g 膳食纖維：3.7 g 鈉：113.5mg 鈣：30.9mg
9月24日星期三	蘿蔔糕	玉米蛋花湯	茶葉蛋	燕麥奶	熱量：306大卡
餐數19	禎祥蘿蔔糕(80g*片)大 21片	玉米粒(Q) 0.4Kg 雞蛋(kg)G 0.3Kg 胡蘿蔔(切絲) 0.1Kg	茶葉蛋 21個	桂格燕麥奶(920ml*瓶) 3瓶	醣類：30.5 g 脂肪：14.4 g 蛋白質：14.1 g 膳食纖維：1.5 g 鈉：500.3mg 鈣：191.6mg
9月25日星期四	肉羹麵線(麵線庫存)		紅豆薏仁鮮奶		熱量：288大卡
餐數19	赤肉羹(裕興) 0.6Kg 雞蛋(kg)G 0.4Kg 大白菜(剖半) 0.1Kg 木耳 0.1Kg 胡蘿蔔 0.1Kg 脆筍絲(醃) 0.1Kg		全脂鮮乳(老媽936) 2瓶 紅豆O 0.3Kg 小薏仁O 0.2Kg		醣類：28.8 g 脂肪：13.0 g 蛋白質：14.4 g 膳食纖維：3.0 g 鈉：85.7mg 鈣：137.8mg
9月26日星期五	吐司夾蛋	鮮奶	玉米蘿蔔湯		熱量：303大卡
餐數19	雞蛋(粒)G 11粒 白吐司(大)20片/條 1條 白吐司(小)10片/條 1條	全脂鮮乳(老媽936) 3瓶	冷凍玉米塊(CAS) 0.8Kg 白蘿蔔 0.6Kg 大骨*泰安 0.1Kg		醣類：35.4 g 脂肪：12.2 g 蛋白質：13.8 g 膳食纖維：1.4 g 鈉：346.8mg 鈣：192.4mg

豐成食品工廠 電話：04-8613339 傳真：04-8613336

依衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」易引起過敏的食物(如：甲殼類、芒果、花生、牛奶、羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、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。

※本菜單豬肉採用國產生鮮豬肉

設計：

午餐秘書：

校長：

彰化縣大城鄉大城國小附設幼兒園 114學年度第一學期第4週意見調查表-點

() 年 () 班 級任老師：

日期	星期	品名	色、香、味			數量			衛生安全			建議事項
			滿意	尚可	改進	太多	適量	不足	滿意	尚可	改進	
9月22日	一	客家米苔目										
		八寶甜湯										
9月23日	二	玉米肉末滑蛋粥										
		鮮奶饅頭										
		豆米漿										
9月24日	三	蘿蔔糕										
		玉米蛋花湯										
		茶葉蛋										
		燕麥奶										
9月25日	四	肉羹麵線(麵線庫存)										
		紅豆薏仁鮮奶										
9月26日	五	吐司夾蛋										
		鮮奶										
		玉米蘿蔔湯										

備註：此資料為全班人數之滿意程度統計（50% ↑ 滿意；25-49% 尚可；25% ↓ 需改進）
本表請於下週二前送回午餐辦公室

彰化縣大城鄉大城國小附設幼兒園 114學年度第一學期第4週食譜設計-點

供餐人數：19人

星期一 9 月 22 日			星期二 9 月 23 日			星期三 9 月 24 日			星期四 9 月 # 日			星期五 9 月 26 日		
品名	材料	K	品名	材料	K		材料	K		材料	K	品名	材料	K
主食	上午/下午		主食	上午/下午		主食	上午/下午			上午/下午			上午/下午	
客家米苔目	米苔目(鹹)盛家 1Kg		玉米肉末滑蛋粥	高麗菜 0.6Kg		蘿蔔糕	禎祥蘿蔔糕(80g*片)大 21片		肉羹麵線(麵線庫存)	赤肉羹(裕興) 0.6Kg		吐司夾蛋	雞蛋(粒)G 11粒	
	油蔥酥(150g) 1包			玉米粒(Q) 0.4Kg						雞蛋(kg)G 0.4Kg			白吐司(大)20片/條 1條	
	肉絲*貴美M 0.4Kg			粗絞肉*貴美M 0.3Kg						大白菜(剖半) 0.1Kg			白吐司(小)10片/條 1條	
	生香菇 0.2Kg			雞蛋(kg)G 0.3Kg						木耳 0.1Kg				
	韭菜 0.1Kg			生香菇 0.2Kg						胡蘿蔔 0.1Kg				
										脆筍絲(醃) 0.1Kg				
八寶甜湯	二砂糖(0.6K*包) 1包		鮮奶饅頭	鮮奶饅頭(65g*個) 21個		茶葉蛋	茶葉蛋 21個		紅豆薏仁鮮奶	全脂鮮乳(老媽936) 2瓶		玉米蘿蔔湯	冷凍玉米塊(CAS) 0.8Kg	
	桂冠紅白小湯圓(0.6k) 1包									紅豆0 0.3Kg			白蘿蔔 0.6Kg	
	熟八寶豆-300g/包 1包									小薏仁0 0.2Kg			大骨*泰安 0.1Kg	

承辦人：

午餐秘書：

主任：

校長：