

彰化縣大城鄉大城國小附設幼兒園 114學年度第二學期第11週食譜設計-點

材料用量

日期	早點		午點		營養分析	
4月20日 星期一	<b>玉米濃湯餃</b> 熟水餃(個*奇美味你好) 75個 康寶(素)金黃玉米濃湯包 1包 雞蛋(kg)G 0.5Kg 玉米粒(Q) 0.3Kg		<b>紅豆餐包</b> 小紅豆餐包(35g*陳義發) 25個		<b>薏仁漿</b> 薏仁漿(家庭號*光泉) 2瓶	熱量： 245大卡 醣類： 34.3 g 脂肪： 7.6 g 蛋白質： 9.9 g 膳食纖維： 0.2 g 鈉： 56.0mg 鈣： 6.0mg
餐數	23					
4月21日 星期二	<b>鮮菇滑蛋粥</b> 前腿肉絲*米迪M 0.5Kg 秀珍菇 0.2Kg 金針菇 0.2Kg 雞蛋(kg)G 0.2Kg		<b>仙草奶凍</b> 全脂鮮乳(老媽936) 3瓶 仙草凍(5k*包)榮L 1包			熱量： 129大卡 醣類： 8.6 g 脂肪： 6.1 g 蛋白質： 10.4 g 膳食纖維： 0.3 g 鈉： 76.6mg 鈣： 137.8mg
餐數	23					
4月22日 星期三	<b>紅燒蕃茄肉片麵</b> 拉麵 1.3Kg 青蔥珠(兩) 1兩 牛蕃茄 0.8Kg 前腿肉片*米迪M 0.5Kg		<b>黑糖饅頭</b> 黑糖饅頭(65g*個)琦珍 25個		<b>低糖豆漿</b> 低糖豆漿(936ml*光泉) 3罐	熱量： 453大卡 醣類： 85.5 g 脂肪： 3.9 g 蛋白質： 19.1 g 膳食纖維： 1.6 g 鈉： 331.7mg 鈣： 22.8mg
餐數	23					
4月23日 星期四	<b>寧波年糕瘦肉湯</b> 韓國年糕條(500g*包) 2包 高麗菜(切片) 0.6Kg 豬絞肉(粗絞肉*米迪)M 0.6Kg 金針菇 0.2Kg 胡蘿蔔(切絲) 0.1Kg		<b>茶葉蛋</b> 茶葉蛋 25個		<b>麥茶</b> 麥茶(60g*包) 1包	熱量： 249大卡 醣類： 20.3 g 脂肪： 11.9 g 蛋白質： 15.4 g 膳食纖維： 0.7 g 鈉： 148.2mg 鈣： 33.7mg
餐數	23					
4月24日 星期五	<b>蔥肉餡餅</b> 蔥肉餡餅(40g*桂冠) 25個	<b>玉米蛋花湯</b> 玉米粒(Q) 0.4Kg 雞蛋(kg)G 0.3Kg	<b>草莓優格</b> 福樂低脂草莓優格 25個			熱量： 132大卡 醣類： 16.8 g 脂肪： 4.8 g 蛋白質： 5.6 g 膳食纖維： 0.3 g 鈉： 55.7mg 鈣： 3.8mg
餐數	23					

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：