

彰化縣大城鄉大城國小附設幼兒園 114學年度第二學期第14週食譜設計-點

材料用量

日期	早點	午點	營養分析	
5月11日 星期一 餐數 23	蘿蔔糕時蔬湯 蘿蔔糕(50g*50片)小 25片 高麗菜 0.5Kg 前腿肉絲*米迪M 0.3Kg 雞蛋(kg)G 0.3Kg 金針菇 0.2Kg	芝麻包 芝麻包(30g*大家) 25粒	低糖豆漿 低糖豆漿(936ml*光泉) 3罐 熱量： 303大卡 醣類： 53.8 g 脂肪： 6.1 g 蛋白質： 8.9 g 膳食纖維： 1.1 g 鈉： 159.0mg 鈣： 16.9mg	
5月12日 星期二 餐數 23	鮭魚聰明粥 小鮭魚罐頭(185g*罐) 1罐 玉米粒罐-小 1罐 雞蛋(kg)G 0.5Kg 肉鬆(kg) 0.4Kg 三色豆(CAS) 0.2Kg	芋圓仙草凍 仙草凍(2k*包)榮L 1包 芋圓(KG) 0.4Kg	熱量： 190大卡 醣類： 20.5 g 脂肪： 7.4 g 蛋白質： 10.6 g 膳食纖維： 0.7 g 鈉： 297.6mg 鈣： 19.0mg	
5月13日 星期三 餐數 23	奶黃包 小奶黃包(32g*南山) 25個	米漿 米漿(936ml*光泉) 3瓶	玉米脆片 玉米脆片(原味) 3盒	鮮奶 全脂鮮乳(老媽936) 3瓶 熱量： 662大卡 醣類： 127.0 g 脂肪： 8.9 g 蛋白質： 16.6 g 膳食纖維： 0.0 g 鈉： 74.3mg 鈣： 135.5mg
5月14日 星期四 餐數 23	鍋燒雞絲麵 雞絲麵(粒) 13粒 柴魚片(10g/包) 2包 高麗菜(剖半) 0.6Kg 小魚丸 0.3Kg 生香菇 0.3Kg 雞蛋(kg)G 0.3Kg	粉圓豆花 二砂糖(1Kg*包) 1包 豆花(2K*榮)盒L 1盒 粉圓 0.5Kg	熱量： 394大卡 醣類： 74.6 g 脂肪： 7.8 g 蛋白質： 8.3 g 膳食纖維： 0.7 g 鈉： 875.0mg 鈣： 20.7mg	
5月15日 星期五 餐數 23	粿仔條湯 板條(丸林) 1.2Kg 前腿肉絲*米迪M 0.5Kg 高麗菜 0.4Kg 胡蘿蔔 0.1Kg 韭菜 0.1Kg	原味奶酪 原味奶酪(100g*光泉) 25個	熱量： 213大卡 醣類： 27.9 g 脂肪： 7.2 g 蛋白質： 10.1 g 膳食纖維： 0.4 g 鈉： 6.0mg 鈣： 12.2mg	

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：