

Q003 彰化縣大城鄉大城國小附設幼兒園 114學年度第二學期第21週食譜設計

材料用量

C

		主菜	副菜	副菜	湯	營養分析
6月29日星期一	白米飯	塔香鐵板雞丁	蒲瓜鮮燴	炒小白菜	玉米蛋花湯	鳳梨 醃類： 103.1 g 脂肪： 3.5 g 蛋白質： 20.3 g 熱量： 531大卡
		清雞肉丁(Q) 1.5 Kg 九層塔(兩) 1 兩 黑胡椒醬(300g/罐) 1 罐 杏鮑菇(頭*kg) 0.4 Kg 冷凍玉米筍 0.2 Kg 胡蘿蔔 0.2 Kg	蒲瓜 1.5 Kg 美白菇 0.2 Kg 胡蘿蔔 0.2 Kg 木耳絲 0.1 Kg	小白菜 1.5 Kg 蒜末(兩) 1 兩	玉米粒(Q) 0.5 Kg 雞蛋(kg)G 0.3 Kg	
餐數 30						
6月30日星期二	白油麵(2.8k)	白醬燉雞義大利麵	玉米可樂餅	綠野仙蹤	玉米濃湯	火龍果 醃類： 51.4 g 脂肪： 5.1 g 蛋白質： 13.9 g 熱量： 301大卡
		白醬料理塊 1 盒 洋菇罐頭(425g*罐) 1 罐 清雞肉丁(Q) 1 Kg 蕃茄丁罐頭(400g*罐) 1 罐 玉米粒(Q) 0.3 Kg 洋蔥(去皮) 0.2 Kg	玉米可樂餅(個*CAS) 25 個	冷凍青花菜(CAS) 1.5 Kg 蒜末(兩) 1 兩 胡蘿蔔 0.1 Kg	玉米濃湯粉(75g*包)小 2 包 玉米粒(Q) 0.2 Kg 馬鈴薯(小丁) 0.2 Kg 雞蛋(kg)G 0.2 Kg 胡蘿蔔(小丁) 0.1 Kg	
餐數 30						

豐成食品工廠 電話：04-8613339 傳真：04-8613336

2026/6/26

※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。

食譜設計小組：

午餐秘書：

校長：

彰化縣大城鄉大城國小附設幼兒園 114學年度第二學期第21週食譜設計-點

材料用量

日期	早點	午點	營養分析	
6月29日星期一	陽春湯麵 白油麵 1.8Kg 青蔥(兩) 1兩 乾香菇絲(兩) 1兩 小白菜 0.6Kg 小四角油豆腐丁(Kg*榮)L 0.2Kg 粗絞肉*貴美M 0.2Kg	紅豆餐包 小紅豆餐包(35g*陳義發) 25個	薏仁漿 薏仁漿(家庭號*光泉) 2瓶	熱量： 233大卡 醣類： 42.8 g 脂肪： 2.5 g 蛋白質： 10.5 g 膳食纖維： 0.5 g 鈉： 10.0mg
餐數 23				
6月30日星期二	滑蛋鹹粥 高麗菜(剖半) 1.2Kg 玉米粒(Q) 0.5Kg 粗絞肉*貴美M 0.5Kg 雞蛋(kg)G 0.3Kg 生香菇 0.2Kg 胡蘿蔔 0.2Kg	綠豆沙牛奶 全脂鮮乳(老媽936) 3瓶 二砂糖(1Kg*包) 1包 綠豆O 0.5Kg		熱量： 387大卡 醣類： 68.3 g 脂肪： 6.2 g 蛋白質： 16.8 g 膳食纖維： 3.7 g 鈉： 146.1mg
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：