

Q003 彰化縣大城鄉大城國小附設幼兒園 115學年度第一學期第2週食譜設計-

材料用量

C

		主菜	副菜	副菜	湯		營養分析
9月7日星期一	白米飯	糖醋雞丁	旗津黑輪	炒大白菜	鮮菇肉絲湯	無籽葡萄	醣類： 97.6 g 脂肪： 8.6 g 蛋白質： 27.5 g 熱量： 565大卡
餐數 27		清雞肉丁(Q) 1.5 Kg 洋蔥(去皮) 0.4 Kg 胡蘿蔔 0.2 Kg 彩椒 0.1 Kg	大黑輪(條) 29 條	大白菜 1.5 Kg 木耳-兩 1 兩 蒜末(兩) 1 兩 胡蘿蔔 0.1 Kg	金針菇 0.6 Kg 大骨*米迪M 0.4 Kg 肉絲*貴美M 0.3 Kg		
9月8日星期二	糙米飯(0.2K)	沙嗲肉片	小人蔘炒蛋	彩繪高麗菜	牛蒡排骨湯	百香果	醣類： 104.2 g 脂肪： 17.2 g 蛋白質： 32.1 g 熱量： 708大卡
餐數 27		肉片*貴美M 1.5 Kg 沙茶醬(127g*玻*牛) 1 罐 洋蔥 0.4 Kg 彩椒 0.1 Kg	雞蛋(kg)G 1.3 Kg 胡蘿蔔(切絲) 0.7 Kg	高麗菜 1.5 Kg 蒜末(兩) 1 兩 胡蘿蔔 0.1 Kg	枸杞(兩) 1 兩 紅棗(兩) 1 兩 新鮮牛蒡 0.7 Kg 龍骨丁*泰安 0.4 Kg		
9月9日星期三	白米飯	嘉義雞滷飯	香Q滷蛋	蒜香四季豆	綜合火鍋湯	奇異果	醣類： 82.4 g 脂肪： 13.3 g 蛋白質： 31.2 g 熱量： 576大卡
餐數 27		油蔥酥(兩) 1 兩 乾香菇絲(兩) 1 兩 粗絞肉*貴美M 1 Kg 清雞肉絲(罐陞) 0.7 Kg	滷蛋(粒) 29 個	冷凍四季豆 1.5 Kg 蒜末(兩) 1 兩	白蘿蔔(中丁) 0.5 Kg 凍豆腐(大丁*榮)L 0.5 Kg 龍骨丁*泰安 0.3 Kg 金針菇 0.2 Kg 非基改豆皮角 0.1 Kg		
9月10日星期四	白米飯	帶結滷肉	小瓜鮮燴	韭香銀芽	翡翠吻魚羹	肚臍橙	醣類： 85.9 g 脂肪： 10.9 g 蛋白質： 28.4 g 熱量： 561大卡
餐數 27		前腿肉丁*貴美M 1.5 Kg 海帶結 0.4 Kg 白蘿蔔 0.3 Kg	小黃瓜 1.2 Kg 肉片*貴美M 0.4 Kg 秀珍菇 0.2 Kg 胡蘿蔔 0.2 Kg	豆芽菜 1.5 Kg 韭菜(兩) 1 兩 木耳絲 0.1 Kg	中華豆腐(300g) 2 盒 吻仔魚(兩***) 1 兩 翡翠(300g*盒)N 1 盒		
9月11日星期五	地瓜飯(地瓜0.5K)	香雞排	家常豆腐	蒜香花椰	肉骨茶湯	青蘋果	醣類： 102.2 g 脂肪： 7.1 g 蛋白質： 18.9 g 熱量： 554大卡
餐數 27		無奇香雞排(100片*片)60g 29 片	青蔥(兩) 1 兩 傳統豆腐(2k*盒)L 1 盒 粗絞肉*貴美M 0.3 Kg 洋蔥(去皮) 0.2 Kg 三色豆(CAS) 0.1 Kg	冷凍青花菜(CAS) 1.7 Kg 蒜末(兩) 1 兩 胡蘿蔔 0.1 Kg	肉骨茶包 1 包 枸杞(兩) 1 兩 白蘿蔔(去皮) 0.5 Kg 龍骨丁*泰安 0.3 Kg		

豐成食品工廠 電話：04-8613339 傳真：04-8613336

2026/9/7

※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 115學年度第一學期第2週食譜設計-點

材料用量

日期	早點		午點		營養分析
9月7日星期一	南瓜雞肉濃湯 玉米醬罐頭(418g*罐) 1罐 康寶(素)金黃玉米濃湯包 1包 南瓜(小丁) 0.5Kg 洋蔥(去皮) 0.2Kg 馬鈴薯 0.2Kg 清雞肉丁 0.2Kg 雞蛋(kg)G 0.2Kg		沖繩銀絲卷 沖繩小銀絲卷40g*奇美 22個	低糖豆漿 低糖豆漿(936ml*光泉) 3罐	熱量： 226大卡 醣類： 37.8 g 脂肪： 4.8 g 蛋白質： 12.2 g 膳食纖維： 0.6 g 鈉： 123.8mg
餐數 20					
9月8日星期二	黑糖饅頭 黑糖饅頭(65g*個)琦珍 22個	鮮奶 全脂鮮乳(老媽936) 3瓶	綠豆薏仁湯 綠豆O 0.4Kg 小薏仁O 0.2Kg		熱量： 349大卡 醣類： 59.7 g 脂肪： 5.7 g 蛋白質： 15.7 g 膳食纖維： 3.5 g 鈉： 176.3mg
餐數 20					
9月9日星期三	蕃茄排骨麵 白油麵 1.2Kg 小排骨*米迪M 0.5Kg 高麗菜(剖半) 0.5Kg 牛蕃茄(去蒂頭) 0.4Kg 雪白菇 0.1Kg		水煮玉米 新鮮玉米(切1/2*條) 22條	米漿 米漿(936ml*光泉) 3瓶	熱量： 277大卡 醣類： 49.2 g 脂肪： 5.1 g 蛋白質： 10.8 g 膳食纖維： 0.5 g 鈉： 54.1mg
餐數 20					
9月10日星期四	什錦板條湯 板條(丸林) 1.2Kg 韭菜(兩) 1兩 乾香菇朵(兩) 1兩 高麗菜(切片) 0.5Kg 肉絲*貴美M 0.4Kg 小虱目魚丸(Q) 0.2Kg		黃金布丁 福樂黃金布丁 22個		熱量： 259大卡 醣類： 32.1 g 脂肪： 10.0 g 蛋白質： 10.4 g 膳食纖維： 0.4 g 鈉： 62.5mg
餐數 20					
9月11日星期五	瘦肉鮮蔬粥 玉米粒罐-小 1罐 高麗菜(剖半) 0.6Kg 肉絲*貴美M 0.3Kg 胡蘿蔔 0.1Kg 鴻喜菇 0.1Kg		鍋貼 煎熟鍋貼(28g*粒) 44粒	紫菜蛋花湯 紫菜(兩) 1兩 雞蛋(kg)G 0.3Kg	熱量： 215大卡 醣類： 18.7 g 脂肪： 10.5 g 蛋白質： 11.6 g 膳食纖維： 0.8 g 鈉： 51.9mg
餐數 20					

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：