

豐富實業有限公司
和順國小營養午餐設計表

(第10週)用餐人數: 63 備份: 3

日期	主菜	副菜一	副菜二	湯類	水果(甜點)	副菜三	營養分析-國小學生		
113年	品名	數量	單位	品名	數量	單位	品名	數量	單位
04月	馬鈴薯雞肉	5	KG	冬瓜燉魚丸	3	KG	結菜排骨湯	3	KG
16日	白米飯	5	KG	冬瓜片	3	KG	大頭菜中丁	3	KG
二	馬鈴薯大丁	1	KG	小魚丸-CAS	0.1	KG	冷凍雞身排立	0.1	KG
一	紅蘿蔔大丁	0.5	KG	乾木耳泡切片	0.3	KG	芹菜珠	0.1	KG
	薑片	0.1	KG	紅蘿蔔片	0.2	KG			
	薑片	0.1	KG	薑絲	0.1	KG			
113年	香菇瓜仔雞	2	KG	洋蔥沙肉絲	2	KG	蘭東煮湯	1.5	KG
04月	雞腿丁	5.5	KG	洋蔥絲	2	KG	白蘿蔔中丁	1	KG
16日	生鮮香菇片	0.5	KG	冷凍肉絲-香	1	KG	玉米段	1	KG
二	花瓜	0.5	KG	紅蘿蔔絲	0.5	KG	油豆腐丁-非	0.5	KG
	紅蘿蔔片	0.3	KG	豆芽菜無黑白	2	KG	海帶結	0.1	KG
	薑片	0.1	KG	青蔥珠	0.1	KG	芹菜珠	0.1	KG
	地瓜小丁-凍CAS	1	KG						
113年	香菇雞丸	2	KG	燕之窩包	2	包	香菇肉羹湯	3	KG
04月	白米飯	5	KG	龍鳳小芝麻包30g	2	包	大白菜段	3	KG
17日	鮑魚丸CAS-粒	126	粒	油麵地瓜菜	5	KG	冷凍肉絲-香	3	KG
三		6	粒	油麵絲	0.1	KG	糖葫蘆	1	KG
							乾木耳泡切片	0.3	KG
							生鮮香菇絲	0.5	KG
							洗蓮蛋-Q	0.6	KG
							柴魚片(小)	2	包
							香菜	0.1	KG
113年	香菇雞丁	5	KG	蕃茄炒蛋	5	KG	炒香梗白菜	5	KG
04月	燕菜魚丁	8	KG	蕃茄中丁	3	KG	青梗白菜段-燜壓	0.1	KG
18日	燕菜末	0.1	KG	洗蓮蛋-Q	0.1	KG	金針菇	0.1	KG
四	燕菜	0.5	KG	青蔥珠	0.1	KG	蒜末	0.1	KG
113年	梅干燒雞	2.5	KG	洋芋肉末	2.5	KG	炒高麗菜	5	KG
04月	白米飯	5.5	KG	馬鈴薯小丁	0.3	KG	高麗菜片	0.1	KG
19日	洋蔥中丁	1	KG	紅蘿蔔小丁	0.3	KG	紅蘿蔔絲	0.1	KG
五	紅蘿蔔中丁	0.5	KG	玉米粒	1.5	KG	蒜末	0.1	KG
	紅蘿蔔小丁	0.5	KG	冷凍肉立	0.5	KG			
	青蔥段	0.1	KG						

午餐設計表
本校一律使用國產食材

營養師: 蔡黃玉華
校務主任: 蔡志鵬

校長: 賀惠芳

本表單含如: 甲、乙、丙、丁、戊、己、庚、辛、壬、癸、子、丑、寅、卯、辰、巳、午、未、申、酉、戌、亥、各營養之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品, 不適合對其過敏體質者食用