

# 迴龍國民中小學校(幼兒園)一一〇學年第一學期學生點心食譜設計表(第六週)

預估總價: \$15,299

平均每日: \$3,060

平均每人每日: \$31.5

10月4日(星期一)			10月5日(星期二)			10月6日(星期三)			10月7日(星期四)			10月8日(星期五)		
人數	97人		人數	97人		人數	97人		人數	97人		人數	97人	
主食	蝦仁蛋炒飯		主食	台式鹹粥		主食	咖哩烏龍湯麵		主食	貢丸湯		主食	粉絲蛋花湯	
菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量
蝦仁蛋炒飯	白蝦仁0.6K	2包	台式鹹粥	高麗菜*去外葉	1Kg	咖哩烏龍麵	熟小烏龍麵	3Kg	鮮奶麥片	家樂氏玉米片175g	11盒	粉絲蛋花湯	肉絲*"cas	2Kg
	洗選雞蛋(盤)30入	1盤		絞肉A90%*"cas	1Kg		紅蘿蔔	0.3Kg		鮮奶(2L)光泉	7桶		洗選雞蛋(盤)30入	1盤
	玉米粒"340g台糖	2瓶		碎菜脯	0.4Kg		雞清肉丁*	1.5Kg					冬粉1斤(14只)	2包
	洋蔥(帶皮)	0.3Kg		乾香菇絲(台灣)	0.1Kg		洋蔥(帶皮)	0.6Kg					乾香菇絲(台灣)	0.1Kg
	白米	2Kg		絞碎豆干*	0.6Kg		佛蒙特(甘味)咖哩	1盒					西洋芹*	0.2Kg
	青蔥	0.2Kg		白米	1.5Kg		馬鈴薯*	1Kg					虱目小魚丸~	0.6Kg
				紅蘿蔔	0.3Kg									
		乾蝦仁	0.1Kg											
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					
	1.2 0.7 0.1 0.8 176		0.8 0.5 0.2 0.4 117		1.1 0.5 0.1 0.4 136		0.6 72		0.6 1.1 125					
蘑菇濃湯	魚板絲	0.4Kg	銀絲捲和豆漿	銀絲捲"25入	4包	愛玉米苔苜	愛玉2Kg(包)津悅	2包	貢丸湯	香菇貢丸3K福茂.	1包	慶生蛋糕和冬瓜茶	生日蛋糕10吋直邊	1個
	洋菇200g	0.6Kg					米苔苜*無油-切	2Kg		白蘿蔔*進口	2Kg		生日蛋糕12吋直邊	3個
	玉米粒富士鮮約1	1包		豆漿(2L)光泉	7桶		砂糖"	1Kg		西洋芹*	0.2Kg			
	洋蔥(帶皮)	0.6Kg					檸檬	0.3Kg					冬瓜糖1斤	1個
	紅蘿蔔	0.4Kg												
	奶油100g小。	1條												
	馬鈴薯*	2Kg												
水果	蘋果	7Kg			水果	水梨*	7Kg	營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		水果	木瓜	7Kg	
									0.6 0.2 50					
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量					
	0.5 0.1 0.1 0.7 0.2 97		0.6 45		1.4 0.6 134				0.4 0.4 52					

設計小組: 永得有限公司食材來源一律使用國產豬牛肉 執行秘書:

校長:

