

彰化縣二林、新生、萬合、中興、萬興國中、萬興國小 113學年度第二學期第21週午餐食譜設計(葷)

菜單組成 材料用量

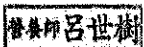
日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析		
6月30日 星期一	白米飯(蒸)	冬瓜燒鴨(煮) 鴨丁(Q) 90 Kg 冬瓜(中丁) 35 Kg 梅乾菜切絲 5 Kg 老薑片(0.6K*包) 1包	玉米蒸蛋(蒸) 洗選蛋G 45 Kg 玉米粒(Q) 5 Kg 蒸蛋紙(50張*包) 2.01 包	蒲瓜鮮菇(煮) 蒲瓜(去皮剖半) 63 Kg 白精靈菇 8 Kg 秀珍菇 8 Kg 木耳絲 4 Kg 蝦皮 0.6 Kg	產有機嫩葉白菜(炒) 有機嫩葉白菜(切段) 77 Kg	筍片大骨湯(煮) 鮮筍(切片) 33 Kg 大骨*貴美M 12 Kg	旺仔小饅頭	醣類: 99.5 g 脂肪: 24 g 蛋白質: 30 g 熱量: 734大卡	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 油脂類 水果類 乳品類	6 2.3 1.9 2.5 0.0 0.0
月 日 星期二								醣類: #VALUE! 脂肪: 0 g 蛋白質: #VALUE! 熱量: #VALUE!	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 油脂類 水果類 乳品類	
月 日 星期三								醣類: 0 g 脂肪: 0 g 蛋白質: 0 g 熱量: 0大卡	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 油脂類 水果類 乳品類	
月 日 星期四								醣類: 0 g 脂肪: 0 g 蛋白質: 0 g 熱量: 0大卡	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 油脂類 水果類 乳品類	
月 日 星期五								醣類: 0 g 脂肪: 0 g 蛋白質: 0 g 熱量: 0大卡	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 油脂類 水果類 乳品類	

豐成食品工廠 電話：04-8613339 傳真：04-8613336

2025/6/27

※本週使用豬肉及豬可食部位原料原產地皆為台灣

※本產品含有易引起過敏之食物，如：甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其果敏體質者食用。

廠商營養師：

營養師：

午餐秘書：



校長：



彰化縣二林. 新生. 萬合. 中興. 萬興國中. 萬興國小 113學年度第二學期第21週素食食譜設計(素
菜單組成 材料用量


日期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯	水果	營養分析		
6月30日 星期一 餐數 21	白米飯(蒸)	梅乾菜滷筍乾(滷) 紅辣椒(條) 1條 筍乾(濕) 0.8 Kg 燕皮絲(KG*泡水) 0.6 Kg 梅乾菜切絲 0.3 Kg 薑片 0.1 Kg	玉米蒸蛋(蒸) 蒸蛋紙(50張*包) 包 玉米粒(Q) Kg 洗選蛋G Kg	蒲瓜鮮菇(煮) 木耳絲 Kg 白精靈菇 Kg 秀珍菇 Kg 蒲瓜(去皮剖半) Kg	產有機皺葉白菜(炒) 有機皺葉白菜(切粒) Kg	筍片湯(煮) 非基改豆皮角 0.1 Kg 鮮筍(切片) Kg	旺仔小饅頭	醣類: 99.5 g 脂肪: 24 g 蛋白質: 30 g 熱量: 734大卡	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 油脂類 水果類 乳品類	6 2.3 1.9 2.5 0.0 0.0
月 日 星期二 餐數								醣類: #VALUE! 脂肪: 0 g 蛋白質: #VALUE! 熱量: #VALUE!	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 油脂類 水果類 乳品類	
月 日 星期三 餐數								醣類: 0 g 脂肪: 0 g 蛋白質: 0 g 熱量: 0大卡	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 油脂類 水果類 乳品類	
月 日 星期四 餐數								醣類: 0 g 脂肪: 0 g 蛋白質: 0 g 熱量: 0大卡	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 油脂類 水果類 乳品類	
月 日 星期五 餐數								醣類: 0 g 脂肪: 0 g 蛋白質: 0 g 熱量: 0大卡	全穀雜糧類 豆魚蛋肉類 蔬菜類 油脂類 水果類 乳品類	

豐成食品工廠 電話: 04-8613339 傳真: 04-8613336

2025/6/27

※本週使用豬肉及豬可食部位原料原產地皆為台灣

※本產品含有易引起過敏之食物, 如: 甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、羊奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品, 不適合對其果敏體質者食用。

廠商營養師: 

營養師: 

午餐秘書: 

校長: 