**101學年度1月國民中學葷食循環菜單-馨儂快餐店**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 星期 | 循環別 | 主 食 | 主 菜 | 副 菜 一 | 副菜二 | 時蔬 | 湯 品 類 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1/2** | **三** | **D3** | 紫米飯 | 家常豆腐 | 木須炒蛋 | 和風麵丸 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 |
| **1/3** | **四** | **C4** | 銀絲卷特餐 | 古早蒸排 | 香根干絲 | 金玉肉末 | 蔬菜 | 皮蛋瘦肉粥 |
| **1/4** | **五** | **C5** | 晶米飯 | 柳葉魚(炸) | 絞肉洋芋 | 日式燴瓜 | 蔬菜 | 酸辣湯 |
| **1/7** | **一** | **D1** | 香米飯 | 御膳豬排(炸) | 西滷菜 | 碎脯干丁 | 蔬菜 | 鮮味瓜湯 |
| **1/8** | **二** | **D2** | Q米飯 | 京都大雞腿 | 福州丸 | 昆布佃煮 | 蔬菜 | 津白粉絲湯 |
| **1/9** | **三** | **C3** | 糙米飯 | 芙蓉炒蛋 | 豆醬素燥 | 鳳梨豆包 | 蔬菜 | 綠豆湯 |
| 芙蓉蒸蛋 |
| **1/10** | **四** | **D4** | 義式特餐 | 麥克雞塊(炸) | 義大利肉醬 | 風味饅頭 | 蔬菜 | 鄉村濃湯 |
| **1/11** | **五** | **D5** | 晶米飯 | 黑椒豬柳 | 鮮肉燴瓜 | 甜辣黑輪 | 蔬菜 | 山藥大骨湯 |
| **1/14** | **一** | **E1** | 香米飯 | 醬汁雞翅 | 魚香油腐 | 金珠翠玉 | 蔬菜 | 青菜小魚湯 |
| **1/15** | **二** | **E2** | Q米飯 | 海 鮮 排(炸) | 土佐滷味 | 沙茶寬粉 | 蔬菜 | 花瓜雞湯 |
| **1/16** | **三** | **E3** | 芝麻飯 | 南洋咖哩 | 茶葉蛋 | 蜜汁豆干 | 蔬菜 | Q嫩仙草 |
| **1/17** | **四** | **E4** | 刈包特餐 | 酸菜肉片 | 肉絲洋蔥 | 玉米餅 | 蔬菜 | 米粉羹 |
| **1/18** | **五** | **E5** | 晶米飯 | 三杯雞肉煮 | 醋溜蛋丸 | 鮮瓜雪蓮 | 蔬菜 | 田園蔬菜湯 |

說明

1.為符合每月第一周周二提供大雞腿，將B2的主菜更換為醬汁大雞腿。

2. 依12/19於教育處開會決議，將C3與D3整日菜單對調供應

**C組食材明細** （食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

 其中生雞丁為包含16.7%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 1/2 D3 | 1/3 C4 | 1/4 C5 |
| 主食 |  |  | 紫米飯 | 銀絲卷特餐 | 晶米飯 |
|  |  | 米11公斤黑糯米0.4公斤 | 銀絲卷100個 | 米11公斤 |
| 主菜 |  |  | 家常豆腐 | 古早蒸排 | 柳葉魚 |
|  |  | 豆腐5公斤素絞肉0.1公斤紅蘿蔔1公斤青豆仁1公斤 | 排骨3公斤肉丁3公斤白蘿蔔3公斤 | 柳葉魚300條 |
| 副菜一 |  |  | 木須炒蛋 | 香根干絲 | 絞肉洋芋 |
|  |  | 蛋4.5公斤洋蔥4公斤木耳絲 | 海根絲5公斤干絲1公斤 | 絞肉0.6公斤馬鈴薯8公斤 |
| 副菜二 |  |  | 和風麵丸 | 金玉肉末 | 日式燴瓜 |
|  |  | 麵丸4公斤高麗菜3公斤蒟蒻0.6公斤 | 絞肉0.6公斤玉米4公斤紅蘿蔔2公斤 | 魚板0.45公斤時瓜8公斤 |
| 季節時蔬 |  |  | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 |
|  |  | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 |
| 湯品類 |  |  | 枸杞銀耳湯 | 皮蛋瘦肉粥 | 酸辣湯 |
|  |  | 濕白木耳1公斤雪蓮子1公斤糖1公斤枸杞 | 米9公斤絞肉0.6公斤皮蛋 | 豆腐1公斤筍絲0.6 公斤 紅蘿蔔黑木耳絲 |
| 主食類(份) |  |  | 6.2 | 7.3 | 6.5 |
| 蔬菜類(份) |  |  | 1.9 | 1.9 | 1.8 |
| 蛋豆魚肉類(份) |  |  | 2.3 | 2.7 | 2.4 |
| 油脂類(份) |  |  | 2.9 | 2.8 | 3.2 |
| 熱量(大卡) |  |  | 786 | 865 | 804 |

**D組食材明細** （食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

其中生雞丁為包含16.7%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1/7 D1 | 1/8 D2 | 1/9 C3 | 1/10 D4 | 1/11 D5 |
| 主食 | 香米飯 | Q米飯 | 糙米飯 | 義式特餐 | 晶米飯 |
| 米11公斤 | 米11公斤 | 米11公斤糙米0.4公斤 | 麵條15公斤 | 米11公斤 |
| 主菜 | 御膳豬排 | 京都大雞腿 | 芙蓉蒸蛋 | 麥克雞塊 | 黑椒豬柳 |
| 芙蓉炒蛋 |
| 豬排100片 | 大雞腿100隻 | 蛋5.5公斤香菇 | 麥克雞塊300個 | 肉絲6公斤洋蔥2公斤黑胡椒醬 |
| 副菜一 | 西滷菜 | 福州丸 | 豆醬素燥 | 義大利肉醬 | 鮮肉燴瓜 |
| 白菜5公斤蛋酥0.2公斤紅蘿蔔1公斤黑木耳 | 福州丸100顆 | 濕麵輪4公斤素絞肉0.2公斤黃豆0.2公斤刈薯3公斤 | 洋蔥6公斤絞肉1.5公斤紅蘿蔔0.3公斤蕃茄醬 | 青瓜7公斤肉片0.6 公斤 |
| 副菜二 | 碎脯干丁 | 昆布佃煮 | 鳳梨豆包 | 風味饅頭 | 甜辣黑輪 |
| 豆干丁4.5公斤碎脯0.5公斤 | 白蘿蔔5公斤海帶結4公斤 | 豆包2.5公斤鳳梨0.5公斤青蔬3公斤糖醋醬 | 風味饅頭100個 | 黑輪100條 |
| 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 |
| 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 |
| 湯品類 | 鮮味瓜湯 | 津白粉絲湯 | 綠豆湯 | 鄉村濃湯 | 山藥大骨湯 |
| 時瓜5公斤大骨0.6公斤 | 大白菜3公斤粉絲0.3公斤大骨0.6公斤 | 綠豆2公斤糖1公斤 | 三色丁4公斤蛋0.6公斤濃湯粉 | 山藥6公斤大骨0.6公斤 |
| 主食類(份) | 5.5 | 6.2 | 6.7 | 6.7 | 6.2 |
| 蔬菜類(份) | 2 | 2.2 | 1.6 | 2 | 1.8 |
| 蛋豆魚肉類(份) | 3.2 | 2.6 | 3.2 | 2.5 | 3.2 |
| 油脂類(份) | 3.2 | 2.8 | 2.7 | 3.1 | 2.8 |
| 熱量(大卡) | 800 | 790 | 869 | 826 | 824 |

**E組食材明細** （食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

 其中生雞丁為包含16.7%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1/14 E1 | 1/15 E2 | 1/16 E3 | 1/17 E4 | 1/18 E5 |
| 主食 | 香米飯 | Q米飯 | 芝麻飯 | 刈包特餐 | 晶米飯 |
| 米11公斤 | 米11公斤 | 米11公斤黑芝麻0.1公斤 | 刈包100個 | 米11公斤 |
| 主菜 | 醬汁雞翅 | 海 鮮 排 | 南洋咖哩 | 酸菜肉片 | 三杯雞肉煮 |
| 雞翅100隻 | 海鮮排100片 | 百頁豆腐1.3公斤洋蔥0.6公斤地瓜6公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 酸菜4公斤肉片6公斤 | 生雞丁7公斤薑九層塔 |
| 副菜一 | 魚香油腐 | 土佐滷味 | 茶葉蛋 | 肉絲洋蔥 | 醋溜蛋丸 |
| 油腐丁3.5公斤白蘿蔔4公斤蔥 薑 | 濕海結6公斤甜不辣1.5公斤 | 蛋100個茶包 | 洋蔥6.5公斤肉絲0.6公斤 | 蛋丸100個 |
| 副菜二 | 金珠翠玉 | 沙茶寬粉 | 蜜汁豆干 | 玉米餅 | 鮮瓜雪蓮 |
| 玉米粒4公斤青豆仁0.6公斤紅蘿蔔0.6公斤絞肉0.6公斤 | 寬粉1公斤絞肉0.6公斤 | 小豆干4.5公斤糖 | 玉米餅100個 | 大黃瓜8公斤雪蓮子1公斤 |
| 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 |
| 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 |
| 湯品類 | 青菜小魚湯 | 花瓜雞湯 | Q嫩仙草 | 米粉羹 | 田園蔬菜湯 |
| 青菜2.2公斤小魚乾0.2公斤 | 雞丁1.2公斤時瓜3公斤花瓜0.6公斤 | 仙草4公斤糖1公斤 | 米粉6公斤紅蘿蔔1公斤筍絲1公斤黑木耳蛋0.6公斤 | 馬鈴薯3公斤洋蔥1公斤蕃茄1公斤大骨0.6公斤 |
| 主食類(份) | 6.3 | 6.7 | 6.3 | 7.5 | 6.2 |
| 蔬菜類(份) | 1.7 | 1.9 | 1.2 | 2.1 | 1.9 |
| 蛋豆魚肉類(份) | 2.7 | 2.5 | 2.5 | 2.2 | 2.6 |
| 油脂類(份) | 3 | 3 | 2.8 | 2.9 | 2.8 |
| 熱量(大卡) | 861 | 819 | 806 | 852 | 783 |
|  |  |  |  |  |  |

**101學年度1月國民小學葷食循環菜單-馨儂快餐店 11/16開會修訂版**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 星期 | 循環別 | 主 食 | 主 菜 | 副 菜 一 | 時蔬 | 湯 品 類 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1/2** | **三** | **D3** | 紫米飯 | 家常豆腐 | 木須炒蛋 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 |
| **1/3** | **四** | **C4** | 銀絲卷特餐 | 古早蒸排 | 香根干絲 | 蔬菜 | 皮蛋瘦肉粥 |
| **1/4** | **五** | **C5** | 晶米飯 | 柳葉魚(炸) | 絞肉洋芋 | 蔬菜 | 酸辣湯 |
| **1/7** | **一** | **D1** | 香米飯 | 御膳豬排(炸) | 西滷菜 | 蔬菜 | 鮮味瓜湯 |
| **1/8** | **二** | **D2** | Q米飯 | 京都大雞腿 | 福州丸 | 蔬菜 | 津白粉絲湯 |
| **1/9** | **三** | **C3** | 糙米飯 | 芙蓉蒸蛋 | 豆醬素燥 | 蔬菜 | 綠豆湯 |
| 芙蓉炒蛋 |
| **1/10** | **四** | **D4** | 義式特餐 | 麥克雞塊(炸) | 義大利肉醬 | 蔬菜 | 鄉村濃湯 |
| **1/11** | **五** | **D5** | 晶米飯 | 黑椒豬柳 | 鮮肉燴瓜 | 蔬菜 | 山藥大骨湯 |
| **1/14** | **一** | **E1** | 香米飯 | 醬汁雞翅 | 魚香油腐 | 蔬菜 | 青菜小魚湯 |
| **1/15** | **二** | **E2** | Q米飯 | 海 鮮 排(炸) | 土佐滷味 | 蔬菜 | 花瓜雞湯 |
| **1/16** | **三** | **E3** | 芝麻飯 | 南洋咖哩 | 茶葉蛋 | 蔬菜 | Q嫩仙草 |
| **1/17** | **四** | **E4** | 刈包特餐 | 酸菜肉片 | 肉絲洋蔥 | 蔬菜 | 米粉羹 |
| **1/18** | **五** | **E5** | 晶米飯 | 三杯雞肉煮 | 醋溜蛋丸 | 蔬菜 | 田園蔬菜湯 |
| **1/21** | **一** | **F1** | 香米飯 | 醬燒豬排(炸) | 雙色魚丸 | 蔬菜 | 豆腐味噌湯 |
| **1/22** | **二** | **F2** | Q米飯 | 糖醋雞丁 | 扣菇油腐 | 蔬菜 | 福菜肉片湯 |
| **1/23** | **三** | **F3** | 燕麥飯 | 翡翠蒸蛋 | 翠玉烤麩 | 蔬菜 | 花生薏仁湯 |
| **1/24** | **四** | **F4** | 麵食特餐 | 雞丁天婦羅 | 豆干醡醬 | 蔬菜 | 大滷湯 |
| **1/25** | **五** | **F5** | 晶米飯 | 腐乳燒肉 | 油燜香筍 | 蔬菜 | 蕃茄洋蔥湯 |
| **1/28** | **一** | **G1** | 香米飯 | 蔥油腿排 | 咖哩洋芋 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 |
| **1/29** | **二** | **G2** | Q米飯 | 梅乾絞肉 | 三絲粉皮 | 蔬菜 | 香菇雞湯 |
| **1/30** | **三** | **G3** | 胚芽飯 | 四喜素醬 | 紅蔘炒蛋 | 蔬菜 | 綜合小圓子 |
| **1/31** | **四** | **G4** | 油飯特餐 | 麥香豬堡(炸) | 紅白雙絲 | 蔬菜 | 金茸海裙湯 |

說明

1.為符合每月第一周周二提供大雞腿，將B2的主菜更換為醬汁大雞腿。

2. 依12/19於教育處開會決議，將C3與D3整日菜單對調供應

**C組食材明細** （食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

其中生雞丁為包含16.7%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 1/2 D3 | 1/3 C4 | 1/4 C5 |
| 主食 |  |  | 紫米飯 | 銀絲卷特餐 | 晶米飯 |
|  |  | 米11公斤黑糯米0.4公斤 | 銀絲卷100個 | 米11公斤 |
| 主菜 |  |  | 家常豆腐 | 古早蒸排 | 柳葉魚 |
|  |  | 豆腐5公斤素絞肉0.1公斤紅蘿蔔1公斤青豆仁1公斤 | 排骨3公斤肉丁3公斤白蘿蔔3公斤 | 柳葉魚300條 |
| 副菜一 |  |  | 木須炒蛋 | 香根干絲 | 絞肉洋芋 |
|  |  | 蛋4.5公斤洋蔥4公斤木耳絲 | 海根絲5公斤干絲1公斤 | 絞肉0.6公斤馬鈴薯8公斤 |
| 季節時蔬 |  |  | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 |
|  |  | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 |
| 湯品類 |  |  | 枸杞銀耳湯 | 皮蛋瘦肉粥 | 酸辣湯 |
|  |  | 濕白木耳1公斤雪蓮子1公斤糖1公斤枸杞 | 米9公斤絞肉0.6公斤皮蛋 | 豆腐1公斤筍絲0.6 公斤 紅蘿蔔黑木耳絲 |
| 主食類(份) |  |  | 5.2 | 6.5 | 5.5 |
| 蔬菜類(份) |  |  | 1.7 | 1.7 | 1.1 |
| 蛋豆魚肉類(份) |  |  | 1.3 | 2.5 | 2.3 |
| 油脂類(份) |  |  | 2.7 | 2.6 | 3.1 |
| 熱量(大卡) |  |  | 631 | 782 | 708 |

**D組食材明細** （食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

其中生雞丁為包含16.7%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1/7 D1 | 1/8 D2 | 1/9 C3 | 1/10 D4 | 1/11 D5 |
| 主食 | 香米飯 | Q米飯 | 糙米飯 | 義式特餐 | 晶米飯 |
| 米11公斤 | 米11公斤 | 米11公斤糙米0.4公斤 | 麵條15公斤 | 米11公斤 |
| 主菜 | 御膳豬排 | 京都大雞腿 | 芙蓉蒸蛋 | 麥克雞塊 | 黑椒豬柳 |
| 芙蓉炒蛋 |
| 豬排100片 | 大雞腿100隻 | 蛋5.5公斤香菇 | 麥克雞塊300個 | 肉絲6公斤洋蔥2公斤黑胡椒醬 |
| 副菜一 | 西滷菜 | 福州丸 | 豆醬素燥 | 義大利肉醬 | 鮮肉燴瓜 |
| 白菜5公斤蛋酥0.2公斤紅蘿蔔1公斤黑木耳 | 福州丸100顆 | 濕麵輪4公斤素絞肉0.2公斤黃豆0.2公斤刈薯3公斤 | 洋蔥6公斤絞肉1.5公斤紅蘿蔔0.3公斤蕃茄醬 | 青瓜7公斤肉片0.6 公斤 |
| 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 |
| 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 |
| 湯品類 | 鮮味瓜湯 | 津白粉絲湯 | 綠豆湯 | 鄉村濃湯 | 山藥大骨湯 |
| 時瓜5公斤大骨0.6公斤 | 大白菜3公斤粉絲0.3公斤大骨0.6公斤 | 綠豆2公斤糖1公斤 | 三色丁4公斤蛋0.6公斤濃湯粉 | 山藥6公斤大骨0.6公斤 |
| 主食類(份) | 4.5 | 5.2 | 5.7 | 4.5 | 5.2 |
| 蔬菜類(份) | 2 | 1.4 | 1.3 | 2 | 1.8 |
| 蛋豆魚肉類(份) | 2.2 | 2.6 | 2.2 | 2.5 | 2.4 |
| 油脂類(份) | 3 | 2.7 | 2.6 | 2.9 | 2.6 |
| 熱量(大卡) | 650 | 699 | 716 | 667 | 689 |

**E組食材明細** （食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

其中生雞丁為包含16.7%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1/14 E1 | 1/15 E2 | 1/16 E3 | 1/17 E4 | 1/18 E5 |
| 主食 | 香米飯 | Q米飯 | 芝麻飯 | 刈包特餐 | 晶米飯 |
| 米11公斤 | 米11公斤 | 米11公斤黑芝麻0.1公斤 | 刈包100個 | 米11公斤 |
| 主菜 | 醬汁雞翅 | 海 鮮 排 | 南洋咖哩 | 酸菜肉片 | 三杯雞肉煮 |
| 雞翅100隻 | 海鮮排100片 | 百頁豆腐1.3公斤洋蔥0.6公斤地瓜6公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 酸菜4公斤肉片6公斤 | 生雞丁7公斤薑九層塔 |
| 副菜一 | 魚香油腐 | 土佐滷味 | 茶葉蛋 | 肉絲洋蔥 | 醋溜蛋丸 |
| 油腐丁3.5公斤白蘿蔔4公斤蔥薑 | 濕海結6公斤甜不辣1.5公斤 | 蛋100個茶包 | 洋蔥6.5公斤肉絲0.6公斤 | 蛋丸100個 |
| 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 |
| 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 |
| 湯品類 | 青菜小魚湯 | 花瓜雞湯 | Q嫩仙草 | 米粉羹 | 田園蔬菜湯 |
| 青菜2.2公斤小魚乾0.2公斤 | 雞丁1.2公斤時瓜3公斤花瓜0.6公斤 | 仙草4公斤糖1公斤 | 米粉6公斤紅蘿蔔1公斤筍絲1公斤黑木耳蛋0.6公斤 | 馬鈴薯3公斤洋蔥1公斤蕃茄1公斤大骨0.6公斤 |
| 主食類(份) | 4.5 | 5.2 | 5.3 | 6.5 | 4.7 |
| 蔬菜類(份) | 1.6 | 1.9 | 1.2 | 2.1 | 1.2 |
| 蛋豆魚肉類(份) | 2.5 | 2.3 | 1.5 | 2.2 | 2.6 |
| 油脂類(份) | 2.8 | 2.8 | 2.8 | 2.6 | 2.7 |
| 熱量(大卡) | 653 | 693 | 645 | 770 | 660 |

**F組食材明細** （食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

其中生雞丁為包含16.7%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1/21 F1 | 1/22 F2 | 1/23 F3 | 1/24 F4 | 1/25 F5 |
| 主食 | 香米飯 | Q米飯 | 燕麥飯 | 麵食特餐 | 晶米飯 |
| 米11公斤 | 米11公斤 | 米11公斤燕麥0.4公斤 | 麵條15公斤 | 米11公斤 |
| 主菜 | 醬燒豬排 | 糖醋雞丁 | 翡翠蒸蛋 | 雞丁天婦羅 | 腐乳燒肉 |
| 豬排100片 | 生雞丁7公斤洋蔥3公斤青蔬1公斤 | 蛋5公斤青豆仁 | 生雞丁7公斤天婦羅2公斤 | 肉丁6公斤馬鈴薯5公斤豆腐乳 |
| 菜脯炒蛋蛋5公斤碎脯 |
| 副菜一 | 雙色魚丸 | 扣菇油腐 | 翠玉烤麩 | 豆干醡醬 | 油燜香筍 |
| 鮮瓜6公斤魚丸2公斤 | 油豆腐5.5公斤紅蘿蔔1公斤香菇扣 | 烤麩4公斤高麗菜2公斤 | 豆干丁4.5公斤絞肉0.6公斤毛豆仁0.6公斤 | 筍乾6公斤雞油 |
| 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 |
| 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 |
| 湯品類 | 豆腐味噌湯 | 福菜肉片湯 | 花生薏仁湯 | 大滷湯 | 蕃茄洋蔥湯 |
| 豆腐2.4公斤味噌 | 朴菜1公斤肉片0.6公斤 | 花生0.5公斤薏仁2公斤糖1公斤 | 鮮蔬3公斤蛋1.1公斤木耳絲紅蘿蔔 | 蕃茄1公斤洋蔥1公斤蛋1公斤蕃茄醬 |
| 主食類(份) | 4.5 | 4.5 | 5.7 | 4.9 | 5 |
| 蔬菜類(份) | 1.5 | 1.6 | 1.3 | 1.4 | 1.8 |
| 蛋豆魚肉類(份) | 2.6 | 3.4 | 1.9 | 3.2 | 2.2 |
| 油脂類(份) | 3 | 2.8 | 2.7 | 2.8 | 2.7 |
| 熱量(大卡) | 667 | 719 | 699 | 726 | 665 |

**G組食材明細** （食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

其中生雞丁為包含16.7%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1/28 G1 | 1/29 G2 | 1/30 G3 | 1/31 G4 |  |
| 主食 | 香米飯 | Q米飯 | 胚芽飯 | 油飯特餐 |  |
| 米11公斤 | 米11公斤 | 米11公斤胚芽0.4公斤 | 糯米12公斤肉絲0.6公斤香菇絲油蔥酥 |  |
| 主菜 | 蔥油腿排 | 梅乾絞肉 | 四喜素醬 | 麥香豬堡 |  |
| 雞腿排100個 | 絞肉6公斤梅乾菜1公斤 | 豆干丁4公斤桶筍1公斤杏鮑菇0.6公斤毛豆0.6公斤 | 豬堡100個 |  |
| 副菜一 | 咖哩洋芋 | 三絲粉皮 | 紅蔘炒蛋 | 紅白雙絲 |  |
| 馬鈴薯7公斤紅蘿蔔1公斤 | 寬粉1公斤小黃瓜1公斤紅蘿蔔 | 蛋5.5公斤紅蘿蔔1.5公斤 | 白蘿蔔8公斤紅蘿蔔1公斤蛋酥0.3公斤 |  |
| 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 | 季節時蔬 |  |
| 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 | 時蔬10公斤辛香料 |  |
| 湯品類 | 榨菜肉絲湯 | 香菇雞湯 | 綜合小圓子(冬至綜合圓) | 金茸海裙湯 |  |
| 榨菜絲1公斤肉絲0.6公斤 | 雞丁1.2公斤刈薯3公斤乾香菇0.2公斤 | 綜合圓子1公斤 西谷米1公斤糖1公斤 | 金針菇0.6公斤海帶芽 |  |
| 主食類(份) | 5.2 | 4.9 | 5.7 | 5 |  |
| 蔬菜類(份) | 1.2 | 1.3 | 1.3 | 1.9 |  |
| 蛋豆魚肉類(份) | 2.2 | 2.8 | 1.7 | 2.1 |  |
| 油脂類(份) | 2.8 | 2.8 | 2.7 | 2.9 |  |
| 熱量(大卡) | 669 | 695 | 684 | 669 |  |