

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第十五週)

12月4日(星期一)			12月5日(星期二)			12月6日(星期三)			12月7日(星期四)			12月8日(星期五)		
人數	上午49人	下午49+3素	人數	上午49人	下午49+3素	人數	上午49人	下午49+3素	人數	上午49人	下午49+3素	人數	上午25人	下午49+3素
主食	芋泥包和鮮奶		主食	小米瘦肉粥		主食	雞球炒麵		主食	古早味高麗菜飯		主食	紅燒豬肉家常麵	
菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料	
早	芋泥包10人		小	溫體瘦絞肉*美Q		雞	油麵(細)		古	溫體肉絲**美Q		紅	熟家常麵 刀削	
	鮮奶(1L)養樂多"		米	白米		球	雞清肉丁		早	白米		燒	青江菜	
	包		瘦	小米-已提前送		炒	小白菜"		味	高麗菜去外葉"		豬	溫體豬柳 Q	
	和		肉	西洋芹"		麵	紅蘿蔔		高	紅蘿蔔		肉	洋蔥(帶皮)	
點	鮮奶		粥	紅蘿蔔		麵			麗	香菇(生)"		家	紅蘿蔔	
				高麗菜去外葉"					菜	蔥"		常		
									飯	乾蝦仁-小把		麵		
午	肉	肉骨茶包150g	花	生白花生片 停		味	海帶芽(乾)		宜	餛飩30入.		銅	銅鑼燒	
	骨	白蘿蔔"進口	生	砂糖"		噌	豆腐(1.2K)封膜		蘭	小白菜"		鑼	糙米漿 1L 光泉	
	茶	溫體小排肉丁*Q美	仁			小	小魚干		扁	西洋芹"		燒		
	湯	紅蘿蔔	湯			魚	味噌140g小包裝		食	絞紅蔥頭		和		
點		帶皮蒜瓣				乾	白米		湯	素肉絲`小把		米		
		白米				豆						漿		
		小米-隔天用				腐								
水果	柑桔"Q		香蕉"Q			芭樂			蘋果			柳橙"Q		
營養	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	3.0 0.6 0.3 0.4 0.6 374	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	1.8 0.3 0.2 1.0 3.3 427		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	3.5 1.3 0.2 1.0 1.0 429		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	1.4 0.7 0.3 1.0 1.0 222		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	6.0 0.3 0.3 1.0 1.4 616	

食材來源一律使用國產豬肉

餐點組老師：**幼兒園郭純汎**

幼兒園主任：

附設幼兒園蔡潔昕

校長：

北勢國民小學劉俊宏