

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第十六週)

12月11日(星期一)			12月12日(星期二)			12月13日(星期三)			12月14日(星期四)			12月15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49人	下午49+3素
主餐	小籠包和鮮奶		主餐	田園蔬菜粥		主餐	香菇肉燥乾麵		主餐	什錦撈飯		主餐	貓耳朵	
菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料	
早	小籠	禎祥小湯包50入	田園	高麗菜去外葉"		香菇	意麵(細)-熟		什錦	泡魷魚片(刻花)		貓耳	麵疙瘩	
	湯	鮮奶(1L)養樂多"	蔬	玉米粒"340g台糖		肉	溫體瘦絞肉*美Q		撈飯	溫體瘦絞肉*美Q		朵	溫體肉絲**美Q	
	包		菜	紅蘿蔔		燥	香菇絲-小把			秀珍菇"			香菇(生)"	
	和		粥	香菇(生)"		乾	絞蒜仁"			脆筍絲			小白菜"	
	鮮奶			溫體瘦絞肉*美Q		麵	綠豆芽*美			高麗菜去外葉"			蔥"	
午	蕃茄			白米		結頭菜	韭菜"Q.*			絞蒜仁"				
	雞蛋	雞蛋(盒)10入	黑糖			蛤仔-大				白米				
	豆腐	豆腐(1.2K)封膜	珍珠粉圓			光雞切丁"超秦				大白菜去外葉"		小叮噠	小叮噠蛋糕10入.	
	小白菜"		黑糖(紅糖)450g			薑絲"			東煮	小甜不辣條`		噠	豆漿1L光泉	
	湯	白米	粉條			素雞丁`				玉米條*去頭尾		糕和		
點			湯			白米				海帶結.		豆漿		
										小油豆腐丁.				
水果	柚柑"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	4.5 0.7 0.2 0.4 0.2 457	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	2.7 0.3 0.2 1.0 0.1 34	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.1 1.5 0.4 1.0 1.2 57	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	1.7 0.9 0.4 1.0 1.2 281	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.5 0.7 0.2 1.0 0.8 52				

食材來源一律使用國產豬牛肉

餐點組老師：
幼兒園郭純汎

幼兒園主任：
明波幼兒園蔡潔昕

校長：
北勢國民小學劉俊宏