北勢國小112學年第二學期學生點心食譜設計表(第十三週)

oa1

	5 月 6 日(星期一)		5 月 7 日(星期二)		5 月 8 日(星期三)		5 月 9 日(星期四)		5 月 10 日(星期五)	
	主食	珍珠丸和鮮奶	主食	皮蛋瘦肉粥	主食	香菇滷肉乾拌麵	主食	美味炒飯	主食	鮮味魚麵
	菜名	配　料	菜名	配　料	菜名	配　料	菜名	配　料	菜名	配　料
早點	珍珠丸和鮮奶	紫米珍珠丸.30入	皮蛋瘦肉粥	白米	香菇滷肉乾拌麵	油麵(細)	美味炒飯	溫體肉絲**美Q	鮮味魚麵	小烏龍麵
		紫米珍珠丸∨拆		皮蛋"永成		溫體瘦絞肉*美 Q		白米		魚片.冷凍
		鮮奶(1L)養樂多"		溫體瘦絞肉*美 Q		香菇絲-小把		高麗菜去外葉"		蘿蔔
				雞蛋(盒)10入		絞蒜仁"		洋蔥(帶皮)		白菜"
				高麗菜去外葉"		綠豆芽*美		紅蘿蔔		絲"
				紅蘿蔔		韭菜"Q.*		蔥"		仔(中)"
						絞紅蔥頭				
午點	筍片雞湯	脆筍片	九份芋圓湯	地瓜圓	海帶結蛋花湯	海帶結.	田園菇菇湯	大白菜*去外葉	玉米蛋餅和豆漿	餅皮*6入
		光雞切丁"超秦		芋圓		豆腐(1.2K)封膜		金絲菇"		選雞蛋(盤)30入
		薑絲"		砂糖"		雞蛋(盒)10入		秀珍菇"		米粒"340g台糖
		香菇(生)"				嫩薑絲		薑片"		漿1L光泉
		白米(5/7用)				白米(5/9用)		溫體豬柳 Q		
		素雞丁								
水果		茂谷柑"		芭樂		鳳梨		木瓜		蘋果
營養	全穀	1.7	全穀	4.0	全穀	2.6	全穀	1.4	全穀	2.4
	豆魚	0.8	豆魚	0.7	豆魚	1.3	豆魚	1.0	豆魚	3.7
	蔬菜	0.3	蔬菜	0.2	蔬菜	0.3	蔬菜	0.5	蔬菜	0.2
	鮮奶	0.4	水果	1.0	水果	1.0	水果	1.0	水果	1.0
	油脂	0.1	油脂	0.8	油脂	1.0	油脂	1.0	油脂	1.6
	熱量	289	熱量	396	熱量	351	熱量	267	熱量	583

食材來源一律使用國產豬牛肉

餐點組老師：幼兒園教師郭純汎　　幼兒園主任：附設幼兒園主任蔡潔昕　　校長：北勢國民小學校長劉俊宏