

北勢國小112學年第二學期學生點心食譜設計表(第十五週)

001

5 月 20 日(星期一)			5 月 21 日(星期二)			5 月 22 日(星期三)			5 月 23 日(星期四)			5 月 24 日(星期五)		
主 食	鮮肉包和豆漿		主 食	銀魚瘦肉粥		主 食	絲瓜麵線		主 食	大鍋飯		主 食	鍋燒意麵	
菜 名	配 料		菜 名	配 料		菜 名	配 料		菜 名	配 料		菜 名	配 料	
早 點	鮮肉包	龍鳳小鮮肉包40入	魚 粥	小吻魚-特小(乾)		麵 線	蚵仔麵線(白)		大 鍋 飯	高麗菜去外葉"		鍋 燒 意 麵	鍋燒意麵50gx5粒	
	和 包	豆漿1L光泉		白米			絲瓜"			紅蘿蔔			貢丸(小).	
	豆 漿			紅蘿蔔			金絲菇"			雞腿清肉切丁佳世			小白菜"	
午 點	酸 湯	豆腐(1.2K)封膜	白 玉 排 骨 湯	溫體瘦絞肉*美Q		綠 豆 西 米 露	溫瘦夾心肉絲*Q		榨 菜 肉 絲 湯	香菇(生)"		冰 心 地 瓜 和 鮮 奶	魚板絲	
	辣 湯	木耳大朵(生)美*		莧菜			乾蝦皮			白米			紅蘿蔔	
		溫體肉絲**美Q		嫩薑".			絞蒜仁"			蔥"			雞蛋(盒)10入	
水 果 點			小 番 茄	白蘿蔔"進口		鳳 梨	綠豆		木 瓜	淡榨菜粒1粒(包)		蘋 果	冰心地瓜3K約44入	
				溫體小排肉丁*Q美			西谷米			溫瘦夾心肉絲*Q			鮮奶(1L)養樂多"	
				西洋芹"			砂糖"			蔥"				
				素肉片V小把			白米			紅蘿蔔				
										素肉絲V小把				
營 養		雞蛋(盒)10入												
		絞蒜仁"												
		白米												
食 材 來 源	芭樂		小 番 茄			鳳 梨			木 瓜			蘋 果		
	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	1.1 1.2 0.7 1.0 0.8 257												
	3.3 1.5 0.2 1.0 0.8 445													

餐點組老師：

幼兒園郭純汎
教師

幼兒園主任：

附設幼兒園蔡潔昕
主任

校長：

北勢國民小學劉俊宏
校長