

北勢國小113學年第二學期學生點心食譜設計表(第二週)

2月17日(星期一)					2月18日(星期二)					2月19日(星期三)					2月20日(星期四)					2月21日(星期五)				
人數		41人			人數		21人+41+2素			人數		41人			人數		41人			人數		41人		
主食		麵食			主食		米食			主食		麵食			主食		米食			主食		麵食		
菜名		配 料			菜名		配 料			菜名		配 料			菜名		配 料			菜名		配 料		
玉米片	鮮奶(1L)養樂多"				高麗菜肉末	溫體瘦絞肉*美Q				木須炒麵	油麵				魚蛋拌飯	小叻魚-特小(乾)				大滷麵	熱大滷麵			
	喜瑞爾玉米片。					白米					溫體肉絲**美Q					雞蛋(盒)10入					溫體肉絲**美Q			
						高麗菜去外葉"					雞蛋(盒)10入					蔥"					金絲菇"			
						紅蘿蔔					木耳大朵(生)美*					白米					青豆竹			
和先奶					粥	雞蛋(盒)10入				高麗菜去外葉"				小黃瓜				紅蘿蔔						
						蔥"				洋蔥(帶皮)								雞蛋(盒)10入						
						慶生蛋糕				紅蘿蔔								脆筍絲						
						傳統蛋糕8吋				絞蒜仁"								小白菜"						
								傳統蛋糕10吋				韭菜"Q.*												
冬瓜	冬瓜"				鮮蔬	餛飩30入、				蔥抓餅	蔥抓餅10入*				田園菇	溫體肉絲**美Q				綠豆	綠豆			
	溫體小排肉丁*Q美					小白菜"					豆漿1L光泉					杏鮑菇-切塊"					豆花2Kg(盒)津悅			
	薑絲"					素香菇丸V					豆漿(2L)光泉					香菇(生)"					砂糖1K(包)台糖			
	紅蘿蔔					絞紅蔥頭					素鍋貼V拆					大白菜去外葉"								
排骨湯	白米				飽湯					和豆漿	白米				菇湯	紅蘿蔔				豆花湯				
水果		柳橙"Q			芭樂		芭樂			洋香瓜		洋香瓜			茂谷柑"		蘋 果							
營養		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量							
養 1.7		1.1 0.3 0.5 32			1.2 1.5 0.6 1.1 1.0 32			2.6 1.1 0.2 0.4 1.4 35			1.5 1.6 0.6 1.0 1.0 34.5			2.9 0.8 0.3 0.4 1.0 34.0										

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：

附設幼兒園主任 蔡潔昕

校長：

北勢國民小學 劉俊宏