

北勢國小113學年第二學期學生點心食譜設計表(第六週)

3月17日(星期一)		3月18日(星期二)		3月19日(星期三)		3月20日(星期四)		3月21日(星期五)	
主餐	蒸饅頭	主餐	米食	主餐	麵食	主餐	麵食	主餐	米食
菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料
蔥抓餅10入*		白米		細米粉(切)"		油麵(細)		雞清肉丁	
豆漿低糖1L光泉		洗選雞蛋(盤)20入		溫體肉絲**美Q		鮮草蝦仁0.4K含冰		洋蔥(帶皮)	
素鍋貼		蔥"		乾蝦仁-小把		溫體瘦絞肉*美Q		小黃瓜	
餅		地瓜*		紅蘿蔔		小白菜"		紅蘿蔔	
和		肉鬆500g台畜V		高麗菜去外葉"		韭菜"Q.*		甜鳳梨罐565g小	
豆漿				香菇絲-小把		帶皮蒜瓣		牛蕃茄	
				韭菜"Q.*		素雞丁			
菇	杏鮑菇-切塊"	銀芽	黃豆芽*非基改美	果醬	土司(白)22片.長	結	金絲菇(美)	紅豆	紅豆
菇	光雞切丁"超泰	芽	小△油豆腐27g	醬	康寶草莓果醬400g	頭	溫體小排肉丁*Q美	紫米	紫米
雞湯	紅蘿蔔	豆腐	溫瘦絞肉*粗美Q	吐司	鮮奶(1L)養樂多"	排骨	結頭菜	紫米	砂糖"
	薑片"	羹	油蔥酥 約半斤	和		湯	白米	露	
	素雞丁V	湯	蔥"	鮮					
水果	白米	茂	太白粉	鳳梨		甜桃		蘋果	
營	小番茄	茂	茂谷柑"	鳳梨					
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 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
0.1	2.1 0.2 0.3 0.4 20	1.8	2.6 0.2 1.0 0.6 413	2.6	0.4 0.1 0.5 1.6 371	2.5	0.8 0.5 0.8 28	2.7	0.8 0.5 0.4 0.6 313

食材來源一律使用國產豬牛肉

餐點組老師：

幼兒園郭純汎
教師

幼兒園主任：

北勢國小
蔡潔昕
主任

校長：

北勢國民小學劉俊宏
校長