

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第十週)

ca1

10月30日(星期一)			10月31日(星期二)			11月1日(星期三)			11月2日(星期四)			11月3日(星期五)		
人數	上午48人	下午48+3素	人數	上午48人	下午48+3素	人數	上午48人	下午48+3素	人數	上午48人	下午48+3素	人數	上午48人	下午48+3素
主食	黑糖饅頭和鮮奶		主食	豆子肉末粥		主食	蒜香奶油麵疙瘩		主食	洋蔥雞絲飯		主食	什錦米粉湯	
菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料	
黑	黑糖饅頭10人		豆	菜豆Q冷凍1K`		蒜	麵疙瘩		洋	雞清肉絲"超秦		什	細米粉(切)"	
早	鮮奶(1L)養樂多"		子	溫體瘦絞肉*美Q		香	溫體瘦絞肉*美Q		蔥	洋蔥(帶皮)		錦	香菇絲-小把	
饅	白米(10/31用)		肉	玉米粒"340g台糖		奶	洋蔥(帶皮)		雞	小黃瓜		米	乾蝦仁-小把	
頭			末	紅蘿蔔		油	青花菜-1K"富士鮮		絲	紅蘿蔔		粉	溫體肉絲**美Q	
和			粥	白米		麵	絞蒜仁"		飯	白米		湯	脆筍絲	
鮮						疙	北海道白醬奶油塊						紅蘿蔔	
奶						瘩	紅蘿蔔						絞紅蔥頭	
董	虱目魚肚,無刺		燒	仙草原汁2K包		香	溫瘦夾心肉片*Q		海	雞蛋(盒)10人		香	蔥抓餅10人*	
絲	豆腐(1.2K)封膜		仙	八寶豆250g熟小`包		菇	大白菜去外葉"		芽	海帶芽(乾)		酥	素鍋貼`拆(素食)	
虱	薑絲"		草	砂糖"		白	香菇(生)"		蛋	金絲菇"		蔥	決明子茶包。	
目	蔥"					菜	薑片"		花	薑絲"		抓	砂糖	
魚	素小鱈魚丸(素食)					肉	紅蘿蔔		湯			餅		
湯	另追加冰糖					片	白米(11/2用)					和		
點												養		
												生		
水	芭樂Q											茶		
果			香	蕉"Q		水	梨*		火	龍果		柳	橙"Q	
營	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		
養	1.7 0.7 0.4 1.2 304		3.0 0.3 0.3 1.0 0.8 403			1.3 0.9 0.7 1.0 1.0 246			1.4 0.8 0.3 1.0 1.0 241			1.2 0.3 0.2 1.0 0.8 182		

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：

附設幼兒園蔡潔昕
主任

校長：

北勢國民小學劉俊宏
校長