

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第十一週)

ca1

11月6日(星期一)			11月7日(星期二)			11月8日(星期三)			11月9日(星期四)			11月10日(星期五)		
人數	上午49人	下午49+3素	人數	上午49人	下午49+3素	人數	上午49人	下午49+3素	人數	上午49人	下午49+3素	人數	上午49人	下午49+3素
主食	水煎包和鮮奶		主食	鮮蔬燕麥粥		主食	三絲冬粉羹		主食	親子丼飯		主食	木須肉絲拉麵	
菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料	
水	熱水煎包50入		鮮	高麗菜去外葉"		三	溫體肉絲**美Q		親	洋蔥(帶皮)		木	溫體肉絲**美Q	
早	鮮奶(1L)養樂多"		蔬	溫體瘦絞肉*美Q		絲	冬粉1斤(14只)		子	雞清肉絲"超泰		須	日本拉麵-生	
包			燕	玉米粒"340g台糖		冬	綠豆芽*美		井	雞蛋(盒)10入		肉	香菇(生)"	
和			麥	紅蘿蔔		粉	紅蘿蔔		飯	白米		絲	雞蛋(盒)10入	
鮮			粥	生燕麥粒-已提前		羹	韭菜"Q.*					拉	紅蘿蔔	
點	奶			白米			木耳大朵(生)美*					麵	小白菜"	
													木耳大朵(生)美*	
午	暖		薑	珍珠粉圓		滷	白蘿蔔"進口		味	大白菜去外葉"		葡	葡萄短土司12片`	
心	溫瘦夾心肉片*Q		汁	豆花2Kg(盒)津悅		味	海帶片.		噌	鯛魚片.冷凍		萄	麥茶包.拆小包"	
火	綜合火鍋料.		豆	砂糖"		拼	百頁豆腐1切6段".		豆	豆腐(1.2K)封膜		吐	砂糖"	
鍋	玉米條*去頭尾		花	薑片"		盤	杏鮑菇-切塊		腐	味噌		司		
	金絲菇"			白米			滷包(小)35g		魚	蔥"		和		
點	白米								片	柴魚片-小		麥		
	生燕麥粒-隔天用								湯			茶		
水	香蕉"Q													
果			水	梨*		火	龍果		柳	橙"Q			芭樂	
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	0.9 0.6 0.3 0.4 0.2 290		2.5 0.3 0.2 1.0 0.8 261			0.6 0.4 0.6 1.0 0.2 117			1.4 2.5 0.3 1.0 1.4 405			2.2 0.7 0.2 1.0 1.0 293		

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：

附設幼兒園蔡潔昕

校長：

北勢國民小學劉俊宏