

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第十二週)

11月13日(星期一)			11月14日(星期二)			11月15日(星期三)			11月16日(星期四)			11月17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	雙色饅頭和鮮奶		主食	瓜瓜金菇粥		主食	蝦仁炒麵		主食	咕咾燴飯		主食	什錦蘿蔔糕湯	
菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料	
雙	雙色小饅頭12入		瓜	溫體瘦絞肉*美Q		蝦	紅蘿蔔		咕	溫體瘦夾心肉丁Q		什	白蘿蔔糕4斤.	
色	鮮奶(1L)養樂多"		瓜	紅蘿蔔		仁	油麵(細)		咾	洋蔥(帶皮)		錦	香菇(生)"	
小			金	大黃瓜		炒	鮮草蝦仁0.4k含冰		燴	小黃瓜		蘿	高麗菜去外葉"	
饅			菇	金絲菇"		麵	木耳大朵(生)美*		飯	紅蘿蔔		蔔	溫體肉絲**美Q	
頭			粥	白米			高麗菜去外葉"			甜鳳梨罐565g小		糕	紅蘿蔔	
和							洋蔥(帶皮)			蕃茄醬500g軟瓶		湯	乾蝦仁-小把	
鮮										白米				
奶														
酸	豆腐(1.2K)封膜		芋	芋頭*去頭尾		養	光雞切丁"超素		肉	肉骨茶包150g		餐	大餐包10入.爆漿	
辣	雞蛋(盒)10入		香	西谷米		生	秀珍菇"		骨	素豆竹		包	決明子茶包。	
湯	脆筍絲		西	冰糖		雞	紅棗"小把		茶	溫體豬柳Q		和	砂糖"	
	溫體肉絲**美Q		米	椰漿400ml		湯	薑片"		湯	白蘿蔔"進口		養		
	木耳大朵(生)美*		露				素香菇羹~(素食)			紅蘿蔔		生		
	紅蘿蔔						白米(11/16用)			素肉絲~小把(素食)		茶		
	白米(11/14用)													
水	香蕉"Q			火龍果			芭樂			木瓜			柳橙"Q	
營	全穀	豆魚	全穀	豆魚	蔬菜	全穀	豆魚	蔬菜	全穀	豆魚	蔬菜	全穀	豆魚	蔬菜
養	0.2	1.0	2.5	0.3	0.2	0.8	1.7	0.2	1.4	1.0	0.6	0.7	0.3	0.2
	0.4	0.1	1.0	0.8	0.8	1.0	1.0	1.0	1.0	1.2	1.2	0.2	1.0	0.2
	268	268	263	263	264	264	264	264	290	290	290	120	120	120

食材來源一律使用國產豬牛肉

餐點組老師：

郭純汎
教師

幼兒園主任：

蔡潔昕
主任

校長：

劉俊宏
校長