

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第十三週)

081

11月20日(星期一)		11月21日(星期二)		11月22日(星期三)		11月23日(星期四)		11月24日(星期五)			
人數	上午49人下午49+3素 <th>人數</th> <td>上午49人下午49+3素<th>人數</th><td>上午49人下午49+3素<th>人數</th><td>上午49人下午49+3素<th>人數</th><td>上午49人下午49+3素</td></td></td></td>	人數	上午49人下午49+3素 <th>人數</th> <td>上午49人下午49+3素<th>人數</th><td>上午49人下午49+3素<th>人數</th><td>上午49人下午49+3素</td></td></td>	人數	上午49人下午49+3素 <th>人數</th> <td>上午49人下午49+3素<th>人數</th><td>上午49人下午49+3素</td></td>	人數	上午49人下午49+3素 <th>人數</th> <td>上午49人下午49+3素</td>	人數	上午49人下午49+3素		
主食	鍋貼和鮮奶		主食	蔬菜銀魚粥		主食	長壽麵		主食	校外教學	
菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料		
鍋 貼 和 鮮 奶	祥亮熟鍋貼50入	蔬 菜 銀 魚 粥	小吻魚-特小(乾)	長 壽 麵	三環白麵線3把入	洋 蔥 豬 肉 紅 蘿 蔔	溫體豬柳 Q	洋 蔥 金 絲 姑 香 菇 枸 杞 高 麗 菜 去 外 葉	溫體豬柳 Q		
羅 宋 湯	溫體肉絲**美 Q	黑 糖 地 瓜 湯	黑地瓜*	筍 片	玉米粒"340g台糖	玉 米 濃 湯	玉米粒"340g台糖	玉 米 馬 鈴 薯 紅 蘿 蔔	蘋果汁100%" √		
點 心	溫體瘦絞肉*美 Q	牛 蕃 茄 紅 蘿 蔔 白 米	溫體瘦絞肉*美 Q	光雞切丁"超泰 素雞丁\ (素食)	玉米醬"425g台糖	溫體瘦絞肉*美 Q 奶油100g小。	溫體瘦絞肉*美 Q	洋 蔥 金 絲 姑 肉 蔥 紅 蘿 蔔 白 米	校 外 教 學		
水 果	香蕉"Q	火龍果	木瓜	柳橙"Q					統一愛心牛奶球。		
營 養	全穀豆魚蔬菜鮮奶油脂熱量 0.6 0.4 0.4 0.2 229	全穀豆魚蔬菜水果油脂熱量 3.0 1.0 0.2 1.0 0.8 348	全穀豆魚蔬菜水果油脂熱量 0.8 1.4 0.2 1.0 0.8 232	全穀豆魚蔬菜水果油脂熱量 1.8 0.9 0.2 1.0 1.4 310	全穀豆魚蔬菜水果油脂熱量 0.5						

食材來源一律使用國產豬牛
肉
郭純汎

幼兒園主任：

附設幼兒園
蔡潔熙

校長：

北勢國小
俊宏

餐點組老師：