

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第十四週)

11月27日(星期一)			11月28日(星期二)			11月29日(星期三)			11月30日(星期四)			12月1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	筍香包和鮮奶		主食	南瓜瘦肉粥		主食	炸醬麵		主食	滷肉飯		主食	鍋燒海鮮烏龍麵	
菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料	
筍	筍香包30入		南	溫體瘦絞肉*美Q		炸	溫體瘦絞肉*美Q		滷	溫體瘦絞肉*美Q		鍋	熟小烏龍麵	
早	筍香包`拆		瓜	香菇(生)"		醬	熟家常麵 刀削		肉	絞蒜仁"		燒	金絲菇200g小包	
包	鮮奶(1L)養樂多"		瘦	南瓜		麵	小豆干丁1*1		飯	香菇絲-小把		海	溫體瘦絞肉*美Q	
和			肉	白米			紅蘿蔔			白米		鮮	魚板絲	
點			粥	蔥"			小黃瓜			小△油豆腐23g		烏	菠菜	
鮮							甜麵醬			絞紅蔥頭		龍	鮮草蝦仁0.4k含冰	
奶												麵		
山	山藥		冬	山粉圓		花	青花菜-1K"富士鮮		玉	玉米條*去頭尾		海	洗選雞蛋(盤)30入	
藥	光雞切丁"超秦		瓜	冬瓜糖580g		椰	雞蛋(盒)10入		米	白蘿蔔"進口		苔	海苔-正方手捲用	
燉	紅蘿蔔		山	白米		菜	蒜仁片"		蘿	薑片"		玉	柴魚片-小	
雞	薑片"		粉			蛋	白米		蔔	紅蘿蔔		子	豆漿1L光泉	
點	白米		圓			花			湯			燒		
湯												和		
												豆		
												漿		
水	柑桔"Q													
果			香	蕉"Q		芭	樂		木	瓜		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		
餐	1.0	1.0 0.2 0.4 0.1 232	2.4	0.3 0.2 1.0 0.8 356		1.9	0.8 0.6 1.0 0.4 262		2.0	0.5 0.5 1.0 1.0 254		1.7	1.8 0.2 1.0 2.0 395	

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：

附設幼兒園蔡潔明

校長：

北勢國民小學劉俊宏