

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第十七週)

12月18日(星期一)			12月19日(星期二)			12月20日(星期三)			12月21日(星期四)			12月22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	黑糖糕和鮮奶		主食	台式鹹粥		主食	蕃茄肉醬義大利麵		主食	小肉包和米漿		主食	果醬吐司和豆漿	
菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料	
黑糖	巧好黑糖糕20入		台式	溫體瘦絞肉*美Q		蕃茄	義大利乾麵條500g		小肉包	大家小鮮肉包40入		果醬	土司(白)22片.長	
糖	巧好黑糖糕*拆`		式	香菇絲-小把		肉	溫體瘦絞肉*美Q		和米漿	糙米漿1L光泉		吐司	土司15片.	
糕	鮮奶(1L)養樂多"		鹹粥	碎菜脯		醬	牛蕃茄		和米漿			吐司	康寶草莓果醬400g	
和			粥	韭菜"Q.*		醬	玉米粒"340g台糖		和米漿			吐司	豆漿1L光泉	
鮮奶				玉米粒"340g台糖		義大利	洋蔥(帶皮)		和米漿			和豆漿		
點				紅蘿蔔		麵	肉醬160g廣達香		和米漿			和豆漿		
				白米					和米漿			和豆漿		
酸	溫瘦夾心肉片*Q		冬	小湯圓(東寶)		翡翠	大白菜去外葉"		虎皮蛋糕	虎皮蛋糕(切8片).		原味	蛋餅皮*6入	
菜	百頁豆腐1切12丁*		至	黑糖(紅糖)450g		翠	木耳大朵(生)美*		皮	決明子茶包。		味	洗選雞蛋(盤)30入	
肉	鹹菜-切絲"		福	黑糖300g小包。		叻	小叻魚-特小(乾)		蛋	砂糖"		蛋	麥茶包。拆小包"	
片	薑片"		圓			魚	金絲菇200g小包		糕			餅	砂糖"	
湯	高麗菜去外葉"		湯			羹	豆腐(1.2K)封膜		和			和		
點	白米					湯	太白粉		養生			麥茶		
							白米		茶					
水果	檳柑"Q			香蕉"Q			芭樂			小番茄			柳橙"Q	
營養	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		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	
營養	2.2 0.7 0.2 0.4 0.1 294		3.0 0.3 0.2 1.0 1.6 434	3.2 1.2 0.4 1.0 1.0 405		3.3 1.0 243	2.3 3.1 1.0 0.6 469		2.3 3.1 1.0 0.6 469		2.3 3.1 1.0 0.6 469		2.3 3.1 1.0 0.6 469	

食材來源一律使用國產豬牛肉

餐點組老師

幼兒園郭純沉

幼兒園主任：

校長

劉俊宏