

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第十八週)

12月25日(星期一)			12月26日(星期二)			12月27日(星期三)			12月28日(星期四)			12月29日(星期五)		
人數	主餐	點心	人數	主餐	點心	人數	主餐	點心	人數	主餐	點心	人數	主餐	點心
49人	珍珠丸和鮮奶	配 料	49人	滑蛋雞蓉粥	配 料	49人	沙茶炒麵	配 料	49人	咖哩燴飯	配 料	49人	寧波年糕湯	配 料
珍珠丸	紫米珍珠丸.30入		滑蛋	雞清肉細丁		沙茶	溫體肉絲**美Q		咖哩	溫體瘦夾心肉丁Q		寧波年糕	500g.	
鮮奶	鮮奶(1L)養樂多"		雞蛋	雞蛋(盒)10入		炒麵	高麗菜去外葉"		燴飯	紅蘿蔔		年糕	洋蔥(帶皮)	
和			蓉	蔥"		麵	紅蘿蔔		飯	洋蔥(帶皮)		糕	紅蘿蔔	
鮮			粥	白米			韭菜"Q.*			白米		湯	大白菜去外葉"	
奶							沙茶醬127g牛頭			佛蒙特蘋果咖哩塊			溫體肉絲**美Q	
													韭菜"Q.*	
冬	冬瓜"		四	綠豆		百	杏鮑菇切塊"		海	鮮草蝦仁0.4k含冰		餐	大麵包10入.爆漿	
瓜	溫體小排肉丁*Q美		寶	花豆(生)		菇	光雞切丁"超秦		鮮	馬鈴薯"		包	豆漿1L光泉	
排	薑絲"		甜	麥片		雞	紅蘿蔔		巧	洋蔥(帶皮)		和		
骨	素肉片`小把		湯	珍珠粉圓		湯	香菇(生)"		達	洋菇罐(磨菇)400g		豆		
湯	白米			砂糖"			薑片"		湯	奶油100g小。		漿		
							白米			紅蘿蔔				
水	柑桔"Q			香蕉"Q			蘋果			小番茄			柳橙"Q	
營	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量		營	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		營	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		營	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		營	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	
營養	0.2 0.6 0.4 0.4 0.2 139		營養	4.6 0.7 0.1 1.0 0.1 504		營養	2.5 1.3 0.4 1.0 1.0 358		營養	1.6 0.8 0.2 1.0 1.4 252		營養	2.3 0.7 0.3 1.0 1.6 342	

食材來源一律使用國產豬肉

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