

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第十九週)

1月1日(星期一)			1月2日(星期二)			1月3日(星期三)			1月4日(星期四)			1月5日(星期五)		
人數	0人	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
主食	元旦連假	主食	皮蛋瘦肉粥		主食	肉燥意麵		主食	蝦仁蛋炒飯		主食	鹿港麵線		主食
菜名	配 料	菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名	配 料		菜名
早		皮	白米		肉	意麵(細)-熟		蝦	鮮草蝦仁0.4k含冰		鹿	蚵仔麵線		
		蛋	皮蛋"永成		燥	溫體瘦絞肉*美Q		仁	雞蛋(盒)10人		港	溫體肉絲**美Q		
		瘦	溫體瘦絞肉*美Q		意	香菇絲-小把		蛋	溫體肉絲**美Q		麵	紅蘿蔔		
		肉	雞蛋(盒)10人		麵	絞蒜仁"		炒	洋蔥(帶皮)		線	木耳大朵(生)美*		
		粥	玉米粒"340g台糖			綠豆芽*美		飯	紅蘿蔔			絞紅蔥頭		
點			高麗菜去外葉"			韭菜"Q.*			白米			脆筍絲		
						絞紅蔥頭			蔥"			金絲菇"		
						鳥蛋水煮						絞蒜仁"		
午		燒	仙草原汁2K包		關	白蘿蔔"		蔬	香菇(生)"		三	三色短土司`12片		
		仙	八寶豆250g熟小\包		東	海帶結.		菜	豆腐(1.2K)封膜		色	鮮奶(1L)養樂多"		
		草	砂糖"		煮	玉米條*去頭尾		豆	大白菜去外葉"		吐			
						米血糕0.6K北港.		腐	虱目小魚丸.		司			
						小油豆腐丁.		湯			和			
點						柴魚片-小					鮮			
						白米(1/4用)					奶			
水果		極柑"Q			香蕉"Q			小番茄			柳橙"Q			
營養	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	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 鮮奶 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量
	2.8 0.7 0.2 1.0 0.8 321	3.0 0.7 0.4 1.0 1.2 453	1.4 1.6 0.4 1.0 1.0 285	2.5 0.3 0.2 0.4 1.4 362										

食材來源一律使用國產豬肉

餐點組老師：

幼兒園郭純汎
教師

幼兒園主任：

附設幼兒園蔡潔昕
主任

校長：

北勢國民小學劉俊宏
校長