

北勢國小112學年第一學期學生點心食譜設計表(第二十一週)

1月15日(星期一)					1月16日(星期二)					1月17日(星期三)					1月18日(星期四)					1月19日(星期五)				
主 食		蘿蔔糕和鮮奶			主 食		海鮮粥			主 食		日式炒烏龍			主 食		油蔥雞絲飯			主 食		客家鹹湯圓		
菜 名		配 料			菜 名		配 料			菜 名		配 料			菜 名		配 料			菜 名		配 料		
早	蘿 蔔	白蘿蔔糕4斤.			海 鮮	香菇絲-小把			日 式	熟小烏龍麵			油 蔥	雞清肉絲"超泰			客 家	小湯圓(東寶)						
	糕	鮮奶(1L)養樂多"			粥	鮮草蝦仁0.4k含冰			炒	洋蔥(帶皮)			雞 絲	金絲菇"			鹹 湯	溫體肉絲**美Q						
	和					溫體瘦絞肉*美Q			烏 龍	小白菜"			飯	蔥"			圓	香菇絲-小把						
	鮮					高麗菜去外葉"				紅蘿蔔				柴魚片-小				乾蝦仁-小把						
	奶					紅蘿蔔				溫瘦夾心肉絲*Q				油蔥酥 約半斤				韭菜"Q.*						
午	水	玉米條"對半切"			紅 豆	紅豆			結 頭	結頭菜			白	溫瘦夾心肉片*Q			統	統一雞蛋布丁						
	煮	白米			豆	生燕麥粒			頭	溫體小排肉丁*Q美			菜	大白菜去外葉"										
	玉				燕	砂糖"			排	紅蘿蔔			肉	香菇(生)"			一 雞							
	米				麥	薑絲"			骨	素排骨丁V			片	薑片"			蛋 布							
					湯				湯	白米			羹	紅蘿蔔			丁							
點	果	極柑"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
	4.0			0.4		364	3.3	0.4	0.2	1.0	1.0	435	2.3	0.8	0.8	1.0	1.2	331	1.4	1.0	0.6	1.0	0.6	227

食材來源一律使用國產豬肉
餐點組老師：**郭純汎**

幼兒園主任：

蔡潔昕

校長：

劉俊宏