

北勢國小112學年第二學期學生點心食譜設計表(第三週)

001

2月26日(星期一)					2月27日(星期二)					2月28日(星期三)					2月29日(星期四)					3月1日(星期五)					
主 食		奶黃包和鮮奶			主 食		鮮魚粥			主 食		和平紀念日			主 食		鮮蔬炒飯			主 食		什錦炒板條			
菜 名		配 料			菜 名		配 料			菜 名		配 料			菜 名		配 料			菜 名		配 料			
早 點	奶	鮮奶(1L)養樂多"			鮮	鯛魚片.冷凍								鮮	高麗菜去外葉"			什	板條(切)						
	黃	奶黃包10入			魚	高麗菜去外葉"								蔬	雞蛋(盒)10入			錦	溫體肉絲**美Q						
	包				粥	薑絲"								炒	洋蔥(帶皮)			炒	高麗菜去外葉"						
	和					紅蘿蔔								飯	溫瘦夾心肉絲*Q			板	香菇(生)"						
午 點	鮮					白米										白米			條	木耳大朵(生)美*					
	奶					溫體瘦絞肉*美Q										紅蘿蔔				紅蘿蔔					
																				韭菜"Q.*					
午 點	日 式	大白菜去外葉"			芋 香	芋頭*去頭尾								南 瓜	溫體瘦絞肉*美Q			銅 鑼	銅鑼燒8入.						
	火 鍋	凍豆腐丁			西 米	西谷米								濃 湯	玉米粒"340g台糖			燒 和	銅鑼燒5入.						
		綜合火鍋料.				冰糖									洋蔥(帶皮)				糙米漿1L光泉						
	鍋 湯	冬粉1斤(14只)			米 露	椰漿400ml									南瓜										
點		白米				白米									奶油100g小。			米 漿							
水 果		極柑"Q					香蕉"Q										小番茄					柳橙"Q			
營 養		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量			2.6 0.6 0.2 0.4 0.2 314			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			2.6 0.5 0.2 1.0 0.8 385			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			1.8 1.0 0.2 1.0 1.0 263			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			3.3 0.3 0.2 1.0 1.6 385		

食材來源一律使用國產豬肉

餐點組老師：

郭純汎 教師

幼兒園主任：

蔡潔昕 附設幼兒園主任

校長：

劉俊宏 北勢國民小學校長