

北勢國小112學年第二學期學生點心食譜設計表(第五週)

3月11日(星期一)		3月12日(星期二)		3月13日(星期三)		3月14日(星期四)		3月15日(星期五)	
主餐	豆沙包和米漿	主餐	香菇雞茸粥	主餐	芹香鮑魚丸冬粉湯	主餐	肉絲炒飯	主餐	肉骨茶湯麵
菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料
豆沙包10入		雞清肉-細丁		鮑魚丸-大V拆		溫瘦夾心肉絲*Q		肉骨茶包150g	
糙米漿1L光泉		紅蘿蔔		小白菜"		白米		蔥麵(細)-熟	
		香菇絲-小把		西洋芹"		高麗菜去外葉"		溫體豬柳Q	
另追加		玉米粒"340g台糖		溫體瘦絞肉*美Q		洋蔥(帶皮)		白蘿蔔"	
養樂多豆漿200ml		白米		紅蘿蔔		紅蘿蔔		紅蘿蔔	
		蔥"		冬粉1斤(14只)		蔥"		素豆竹	
和米漿				冬粉					
				湯					
山藥		冬菇		海帶結.		豆腐(1.2K)封膜		蜂蜜蛋糕(切8片).	
光雞切丁"超泰		珍珠粉圓		豆腐(1.2K)封膜		雞蛋(盒)10入		鮮奶(1L)養樂多"	
紅蘿蔔		冬瓜糖580g		洗選雞蛋(盤)30入		脆筍絲			
薑片"				嫩薑絲		溫體肉絲**美Q			
素雞丁V				白米(3/14用)		木耳大朵(生)美*			
白米(3/12用)						紅蘿蔔			
山藥		蓮霧"		芭樂		小番茄		柳橙"Q	
香蕉"Q									
全穀豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	2.9 0.3 0.1 1.0 0.8 277	全穀豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	2.3 1.5 0.4 1.0 0.6 347	全穀豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	1.5 1.5 0.3 1.0 1.0 283	全穀豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	2.2 0.2 0.2 0.4 1.0 321		

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