

北勢國小112學年第二學期學生點心食譜設計表(第九週)

4月8日(星期一)		4月9日(星期二)		4月10日(星期三)		4月11日(星期四)		4月12日(星期五)	
主餐	客餐炒米粉	主餐	地瓜粥和小菜	主餐	水煎包和鮮奶	主餐	花椰蘑菇燉飯	主餐	粿仔條
菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料	菜名	配 料
早	客餐	地 瓜	地 瓜*	水 煎 包	熱水煎包25入*	花 椰	青花菜-1K 富士鮮	麵 仔 條	油麵(細)
炒	香菇絲-小把	瓜 粥	白 米	和 包	鮮奶(1L)養樂多"	蘑 菇	洋菇罐(蘑菇)400g	麵 仔 條	香菇絲-小把
米	乾蝦仁-小把	和 菜	雞蛋(盒)10入	鮮 奶		燉 飯	雞清肉丁	麵 仔 條	小白菜
粉	韭菜"Q.*		青 蔥				奶油100g小。	麵 仔 條	紅蘿蔔
	紅蘿蔔		紅蘿蔔				玉米粒"340g台糖	麵 仔 條	溫體瘦絞肉*美 Q
	溫體肉絲**美Q		高麗菜去外葉"				白 米	麵 仔 條	韭菜"Q.*
	綠豆芽*美						紅蘿蔔		
	絞紅蔥頭								
	慶生蛋糕								
點	水果布丁蛋糕8吋								
	水果布丁蛋糕10吋								
午	白 飯	三 喜	黑豆-已提前送	洋 蔥	洋蔥(帶皮)	菜 頭	白蘿蔔"	銀 絲	小銀絲捲12入.
菜	虱目魚肚.無刺	甜 豆	綠豆-已提前送	紅 蔥	紅蘿蔔	鮮 菇	香菇(生)"	卷 和	豆漿1L光泉
虱 目	金絲菇(美)		紅豆-已提前送	光 雞	杏鮑菇(中美)	湯	溫體豬柳 Q		
魚	紅蘿蔔		砂糖"	燉 雞	素雞切丁"		西洋芹"		
柳 羹	木耳大朵(生)美*			白 米	素雞丁 V				
	柴魚片-小								
	雞蛋(盒)10入								
	黑豆-隔天用								
	紅豆-隔天用								
	綠豆-隔天用								
水 果	白 米								
	茂谷柑"		香蕉"Q		芭 樂		蘋 果		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 鮮奶 油脂 熱量	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	全穀 豆 魚 蔬菜 水果 油脂 熱量
2.5	0.8 1.0 2.0 0.8 416	3.5 0.8 0.2 2.1 43	2.3 1.5 0.2 0.4 0.2 36	1.6 0.7 0.7 1.0 1.6 285	3.8 0.7 0.2 1.0 1.4 441				

食材來源一律使用國產豬肉

餐點組老師：

幼兒園主任：

校長：

幼兒園郭純汎

附設幼兒園蔡潔昕

北勢國民小學劉俊宏