

北勢國小112學年第二學期學生點心食譜設計表(第十週)

4 月 15 日(星期一)			4 月 16 日(星期二)			4 月 17 日(星期三)			4 月 18 日(星期四)			4 月 19 日(星期五)		
主 食	配 料	菜 名	主 食	配 料	菜 名	主 食	配 料	菜 名	主 食	配 料	菜 名	主 食	配 料	菜 名
馬拉糕和米漿			高麗菜蛋絲粥			紅醬貝殼麵			銀魚肉末炒飯			鍋燒烏龍麵		
馬拉糕	巧好馬拉糕20入	馬	高麗菜	溫體瘦絞肉*美Q	高	紅醬	貝殼麵(熟)	紅	銀魚	小吻魚-特小(乾)	銀	鍋熟小烏龍麵		
和米漿	巧好馬拉糕*拆V	拉	菜	高麗菜去外葉"	麗	醬	三色丁-富"約1K	醬	魚	雞蛋(盒)10入	魚	燒魚板絲		
	糙米漿1L光泉	糕	蛋	雞蛋(盒)10入	菜	貝殼	溫體瘦絞肉*美Q	貝	肉	紅蘿蔔	肉	烏雞蛋(盒)10入		
		和	絲	紅蘿蔔	蛋	麵	洋蔥(帶皮)	殼	末	洋蔥(帶皮)	末	龍小白菜"		
		米	蔥	蔥"	麵		義大利麵醬(奶素)	麵	炒	溫體肉絲**美Q	炒	麵溫體瘦絞肉*美Q		
		漿	粥	白米			牛蕃茄		飯	白米	飯	紅蘿蔔		
		點								絞蒜仁"				
金 菇	乾金針	午	芋圓		團	大黃瓜		蔬	溫瘦夾心肉片*Q		蔬	虎皮蛋糕(切8片).		
雞 湯	香菇(生)"		地瓜圓		團	虱目小魚丸V		菜	大白菜去外葉"		菜	鮮奶(1L)養樂多"		
	光雞切丁"超泰		砂糖"		圓	紅蘿蔔		白	鹹菜-切絲"		白			
	薑片"				圓	白米(4/18用)		肉	薑片"		肉	糕		
	素雞丁V							湯			湯	和		
	白米(4/16用)											鮮		
水 果	柳橙"Q		小番茄			鳳梨			芭樂			奶		
營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	量	量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	量	量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	量	量	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	量	量
	3.2 1.5 0.1 0.9 0.1 394		4.6 0.7 0.2 1.0 0.8 426			2.3 0.7 0.6 1.0 1.2 307			1.4 2.0 0.5 1.0 1.0 342			2.2 0.6 0.2 0.4 1.0 357		

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：

郭純汎

校長：

郭純汎