

北勢國小112學年第二學期學生點心食譜設計表(第十二週)

4月29日(星期一)				4月30日(星期二)				5月1日(星期三)				5月2日(星期四)				5月3日(星期五)			
人數		上午48人 下午48+3素		人數		上午48人 下午48+3素		人數		上午48人 下午48+3素		人數		上午48人 下午48+3素		人數		上午48人 下午48+3素	
主食		黑糖饅頭和米漿		主食		香菇芋頭瘦肉粥		主食		蠔油肉絲炒麵		主食		蔬菜肉羹飯		主食		蘿蔔糕湯	
菜名		配 料		菜名		配 料		菜名		配 料		菜名		配 料		菜名		配 料	
早餐				香菇絲-小把				溫體肉絲**美Q				赤肉梗-手工				白蘿蔔糕4斤.			
				溫體瘦絞肉*美Q				洋蔥(帶皮)				大白菜去外葉"				香菇(生)"			
				芋頭小丁冷凍				蔥"				木耳大朵(生)美*				絞紅蔥頭			
				絞紅蔥頭				高麗菜去外葉"				紅蘿蔔				溫去皮五花肉絲Q			
				紅蘿蔔				油麵(細)				太白粉400g(包)。				蔥"			
				乾蝦仁-小把				絞蒜仁"				白米				紅蘿蔔			
午點				白米				紅蘿蔔				雞蛋(盒)10入				韭菜"Q.*			
				蠔油1000cc萬家香				蠔油1000cc萬家香				柴魚片-小							
				紅豆-已提前送				小白菜"				白白菜-1k嘉鹿				葡萄			
				生燕麥粒-已提前				鯛魚片.冷凍				紅蘿蔔				鮮奶(1L)養樂多"			
				砂糖"				豆腐(1.2K)封膜				絞蒜仁"				土			
								味噌				椰				司			
午點								蔥"				雞蛋白(盒)10入							
								柴魚片-小				魚板絲				鮮			
								白米								奶			
水果				小番茄				茂谷柑"				蘋果				柳橙"Q			
				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			
				2.7 1.5 0.1 1.0 0.6 368				3.8 0.4 0.1 1.0 0.8 347				2.6 2.1 0.3 1.0 1.8 489				1.5 1.0 0.5 1.0 0.8 259			
				2.7 1.5 0.1 1.0 0.6 368				3.8 0.4 0.1 1.0 0.8 347				2.6 2.1 0.3 1.0 1.8 489				1.5 1.0 0.5 1.0 0.8 259			
				2.7 1.5 0.1 1.0 0.6 368				3.8 0.4 0.1 1.0 0.8 347				2.6 2.1 0.3 1.0 1.8 489				1.5 1.0 0.5 1.0 0.8 259			
				2.7 1.5 0.1 1.0 0.6 368				3.8 0.4 0.1 1.0 0.8 347				2.6 2.1 0.3 1.0 1.8 489				1.5 1.0 0.5 1.0 0.8 259			

食材來源一律使用國產豬牛肉
餐點組老師：**幼兒部姓江**

幼兒園主任：

郭純沅 師範大學附屬小學教員

校長：

北勢國民小學劉俊宏校長