

# 瑞原國小(幼兒園)一一一學年第一學期學生早午點心設計表(第五週)

oa1

		9月26日(星期一)			9月27日(星期二)			9月28日(星期三)			9月29日(星期四)			9月30日(星期五)						
人數		18人+備1			人數		18人+備1			人數		18人+備1			人數		18人+備1			
主食		清粥小菜			主食		和風炒麵			主食		肉絲蛋炒飯			主食		鮮肉包和豆漿			
菜名		配 料		數 量	菜名		配 料		數 量	菜名		配 料		數 量	菜名		配 料		數 量	
早 點	清粥小菜	白米		0.5Kg	和風炒麵	油麵(細)		1Kg	肉絲蛋炒飯	溫體肉絲**美Q		0.3Kg	鮮肉包和豆漿	家鄉鮮肉包 ~ 拆"		19個	鍋燒意麵	鍋燒意麵50gx5粒		2包
		地瓜*		0.6Kg		高麗菜*去外葉		0.5Kg		雞蛋(盒)10入		1盒		豆漿(1L)光泉		2瓶		貢丸(小).		0.3Kg
		青蔥		0.2Kg		溫體肉絲**美Q		0.3Kg		高麗菜*去外葉		0.5Kg						小白菜*		0.5Kg
		雞蛋(盒)10入		庫存		洋蔥(帶皮)		0.3Kg		洋蔥(帶皮)		0.3Kg						魚板絲		0.2Kg
		花生麵筋396g金蘭		1瓶		紅蘿蔔		0.2Kg		紅蘿蔔		0.2Kg						紅蘿蔔		0.2Kg
						柴魚片-小		1包		白米		0.5Kg						油蔥酥-半斤		庫存
																		雞蛋(盒)10入		1盒
午 點	玉米脆片和鮮奶	喜瑞爾玉米片。		2盒	味噌小魚乾豆腐	味噌140g小包		1包	四喜甜湯	大麥-已提前送		庫存	關東煮	白蘿蔔*進口		0.6Kg	黑糖粉條湯	粉條0.6K.		2包
		鮮奶(1L)全脂*		2瓶		豆腐(1.2K)封膜		1盒		綠豆-已提前送		庫存		小油豆腐丁.		0.3Kg		切QQ粉圓		0.3Kg
						青蔥		0.1Kg		地瓜圓		0.3Kg		玉米條*去頭尾		0.6Kg		砂糖(台糖)		0.3Kg
						海帶芽		庫存		生燕麥粒-已提前		庫存		小黑魚輪條.		0.3Kg				
						小魚干		0.1Kg		砂糖(台糖)		0.3Kg								
						鴻禧菇100g		1包												
						大麥-隔天用		0.2Kg												
						綠豆-隔天用		0.3Kg												
			生燕麥粒-隔天用		0.2Kg															
水果	火龍果		1.5Kg						木瓜		1.5Kg						哈密瓜		1.5Kg	
營 養	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							
	2.2 0.6 0.1 0.5 316			1.4 2.7 0.8 1.0 366			6.0 1.2 0.6 1.0 1.0 630			1.7 1.0 0.4 0.2 213			7.5 1.2 0.4 1.0 1.0 718							

設計小組：永得有限公司

園主任：

校長：

食材來源一律使用國產豬牛肉

# 瑞原國小(幼兒園)一一一學年第一學期學生早午點心設計表(第四週)

oa1

		9月19日(星期一)		9月20日(星期二)		9月21日(星期三)		9月22日(星期四)		9月23日(星期五)						
人數		16人+備1		16人+備1		16人+備1		16人+備1		16人+備1						
主食		瓠瓜鹹粥		金瓜炒米粉		古早味雞絲飯		鮪魚起司吐司和麥茶		蕃茄雞蛋家常麵						
菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量					
早 點	瓠瓜鹹粥	乾香菇小朵	庫存	金瓜炒米粉	乾米粉265g	1包	古早味雞絲飯	雞清肉絲"超秦"	0.6Kg	鮪魚起司	鮪魚罐185g愛之味	1瓶	蕃茄雞蛋家常麵	熟家常麵 刀削	0.6Kg	
		紅蘿蔔	0.2Kg		溫體肉絲**美Q	0.3Kg		油蔥酥-半斤	庫存		起司片12片。	1包		溫瘦夾心肉絲* Q	0.3Kg	
		絞肉A90%*"cas	庫存		乾香菇小朵	庫存		小黃瓜	0.3Kg		土司(白)22片.長	1條		牛蕃茄	0.3Kg	
		白米	0.5Kg		乾蝦仁	庫存		白米	0.5Kg		麥茶包。拆小包"	2包		雞蛋(盒)10入	1盒	
		扁蒲	庫存		南 瓜	0.6Kg					吐 司	砂糖(台糖)	0.3Kg		青蔥	0.1Kg
					紅蘿蔔	0.2Kg					和					
					西洋芹*	0.1Kg					麥					
											茶					
午 點	玉 米 蛋 餅 和 鮮 奶	蛋餅皮*6入	庫存	鮮 蔬 雲 吞 湯	桂冠餛飩12入	3包	冬 瓜 西 米 露	西谷米	0.3Kg	山 藥 排 骨 湯	山藥	0.6Kg	花 生 豆 花	生白花生片-已提	庫存	
		雞蛋(盒)10入	庫存		小白菜*	0.6Kg		切QQ粉圓	0.3Kg		溫體小排肉丁* Q	0.6Kg		豆花2Kg(盒)津悅	1盒	
		玉米粒"340g台糖	庫存		油蔥酥-半斤	庫存		冬瓜糖1斤	1個		薑片	0.1Kg		砂糖(台糖)	0.3Kg	
		鮮奶(1L)全脂*	2瓶		西洋芹*	0.1Kg						生白花生片-隔天	0.2Kg			
水 果	火龍果	1.5Kg					芭樂Q	1.5Kg						木瓜	1.5Kg	
營 養	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 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 0.6 0.2 0.5 0.8 375		1.6 0.8 0.6 1.0 232		6.0 1.3 0.2 1.0 0.6 610		1.8 0.9 0.1 0.9 1.0 350		3.2 1.2 0.3 0.6 2.4 466							

設計小組：永得有限公司

園主任：

校長：

食材來源一律使用國產豬牛肉

# 瑞原國小(幼兒園)一一一學年第一學期學生早午點心設計表(第三週)

ca1

		9月12日(星期一)		9月13日(星期二)		9月14日(星期三)		9月15日(星期四)		9月16日(星期五)		
人數		16人+備1		16人+備1		16人+備1		16人+備1		16人+備1		
主食		瓠瓜鹹粥		綠椰白醬海鮮貝殼麵		豚肉壽喜燒飯		銀絲捲和豆漿		餐包		
菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	
早 點	瓠	乾香菇小朵	庫存	綠	貝殼麵500g原味	1包	豚	溫瘦夾心肉片*Q	0.3Kg	銀	小銀絲捲12入.	2包
	瓜	紅蘿蔔	0.2Kg	椰	玉米粒"340g台糖	1瓶	肉	洋蔥(帶皮)	0.3Kg	絲	豆漿1L光泉	2瓶
	鹹	絞肉A90%*"cas	1Kg	白	絞肉A90%*"cas	庫存	壽	紅蘿蔔	庫存	捲		
	粥	白米	0.5Kg	醬	鮮草蝦仁0.4k含冰	1包	喜	青花菜-嘉鹿1k*	庫存	和		
		扁蒲	0.6Kg	海	青花菜-嘉鹿1k*	1包	燒	柴魚片-小	1包	豆		
				鮮	北海道白醬奶油塊	1盒	飯	白米	庫存	漿		
				貝								
				殼								
			麵									
午 點	玉	蛋餅皮*6入	2包	馬	馬鈴薯*	0.5Kg	紅	雪蓮子(乾)	0.1Kg	香	雞清肉丁*超秦	0.6Kg
	米	雞蛋(盒)10入	1盒	鈴	高麗菜*去外葉	0.5Kg	棗	紅棗	0.1Kg	菇	雪白菇100g	1包
	蛋	玉米粒"340g台糖	1瓶	薯	紅蘿蔔	0.2Kg	雪	切QQ粉圓	0.2Kg	雞	鴻禧菇100g	1包
	餅	鮮奶(1L)全脂*	2瓶	蔬	奶油100g小。	1條	蓮	砂糖(台糖)	0.6Kg	湯	薑片	0.1Kg
	和			菜	絞肉A90%*"cas	庫存	湯					
	鮮			濃								
奶			湯									
水	鳳梨	1.5Kg					鳳梨	庫存				
果										水梨*	1.5Kg	
營	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		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	
養	1.9 4.0 0.5 0.5 1.8 635		1.7 2.1 0.8 2.2 396		3.8 0.5 0.6 0.9 0.6 400		1.9 1.8 0.2 273		1.7 0.8 0.2 0.8 232			

設計小組：永得有限公司

園主任：

校長：

食材來源一律使用國產豬牛肉

# 瑞原國小(幼兒園)一一一學年第一學期學生早午點心設計表(第二週)

oa1

		9月5日(星期一)			9月6日(星期二)			9月7日(星期三)			9月8日(星期四)			9月9日(星期五)					
人數		16人+備1			16人+備1			16人+備1			16人+備1			0人					
主食		皮蛋吻魚瘦肉粥			什錦拌米干			咖哩雞肉燴飯			酸辣腐皮湯麵			放假					
菜名		配 料		數 量	配 料		數 量	配 料		數 量	配 料		數 量	配 料		數 量			
早 點	皮蛋 吻魚 瘦 肉 粥	皮蛋"永成	2個		什 錦 拌 米 干	麵條(切)	0.6Kg		咖 哩 雞 肉 燴 飯	紅蘿蔔	0.2Kg		酸 辣 腐 皮 湯 麵	陽春麵條-生	0.6Kg				
		小吻魚-特小(乾)	0.1Kg			金絲菇200g小包	1包			雞清肉丁*超秦	0.6Kg			脆筍絲	0.2Kg				
		溫體瘦絞肉*美Q	0.3Kg			高麗菜*去外葉	0.5Kg			馬鈴薯*	0.3Kg			溫體肉絲**美Q	0.3Kg				
		玉米粒"340g台糖	1瓶			溫體肉絲**美Q	0.3Kg			洋蔥(帶皮)	0.3Kg			豆包(生)1切4丁	0.2Kg				
		白米	0.5Kg			韭菜-青頭	0.1Kg			佛蒙特蘋果咖哩塊	1盒			紅蘿蔔	0.2Kg				
						油蔥酥-半斤	庫存			白米	0.5Kg			木耳大朵(生)美*	0.1Kg				
														雞蛋(盒)10入	1盒				
									大白菜*去外葉	0.5Kg									
午 點	餐 包 和 鮮 奶	大餐包10入.爆漿	2盒		蘿 蔔 魚 丸 湯	虱目小魚丸	0.3Kg		紅 豆 粉 粿 湯	粉粿0.3K	1包		牛 蒡 海 帶 結 湯	牛蒡	0.6Kg				
		鮮奶(1L)全脂*	2瓶			白蘿蔔*進口	0.6Kg			紅豆-已提前送	庫存			香菇小朵(生)	0.2Kg				
						西洋芹*	0.1Kg			砂糖(台糖)	0.3Kg			海帶結.	0.3Kg				
		另追加				紅豆-隔天用	0.5Kg							薑絲	0.1Kg				
		沙拉油2.6L台糖	1桶																
		精鹽	1包																
水 果	香蕉	9條						柚子	1.5Kg										
營 養	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						
	1.9 1.3 0.5 0.8 453			2.8 0.9 0.9 0.2 296			5.5 1.3 0.3 0.6 1.0 572			1.9 1.7 1.4 0.8 332									

設計小組：永得有限公司

園主任：

校長：

食材來源一律使用國產豬牛肉

# 瑞原國小(幼兒園)一一一學年第一學期學生早午點心設計表(第一週)

oa1

		8月29日(星期一)			8月30日(星期二)			8月31日(星期三)			9月1日(星期四)			9月2日(星期五)				
人數		0人			16人+備1			16人+備1			16人+備1			16人+備1				
主食		放假			竹筍肉絲粥			四季豬肉炒飯			紅燒鯛魚烏龍麵			生日蛋糕和鮮奶				
菜名		配 料	數 量		菜名	配 料	數 量		菜名	配 料	數 量		菜名	配 料	數 量			
早 點					竹筍	乾香菇絲(台灣)	庫存		四季	溫體豬柳Q	0.3Kg		紅燒	熟小烏龍麵	0.6Kg	生日	生日蛋糕6吋~	2個
					筍	脆筍絲	0.2Kg		季	高麗菜*去外葉	0.5Kg		燒	白蘿蔔*進口	0.6Kg	日	鮮奶(1L)全脂*	2瓶
					肉	溫體肉絲**美Q	0.3Kg		豬	洋蔥(帶皮)	0.3Kg		鯛	紅蘿蔔	0.2Kg	蛋		
					絲	紅蘿蔔	0.2Kg		肉	雞蛋(盒)10入	1盒		魚	鯛魚片.冷凍	0.3Kg	糕		
					粥	白米	0.5Kg		炒	白米	0.5Kg		烏	滷包(小)35g	1包	和		
									飯				龍			鮮		
													麵			奶		
午 點					紅豆	紅豆短土司13片~	2條		仙	仙草凍2Kg(包)	1包		銀	白木耳朵	0.1Kg	柴	赤肉粿-手工	0.6Kg
					豆	鮮奶(1L)全脂*	2瓶		草	砂糖(台糖)	0.3Kg		耳	切QQ粉圓	0.1Kg	魚	脆筍絲	0.2Kg
					吐				蜜				QQ	砂糖(台糖)	0.3Kg	肉	紅蘿蔔	0.2Kg
					司								湯			羹	柴魚片-小	1包
					和											湯	木耳大朵(生)美*	0.1Kg
					鮮													
					奶													
水 果									鳳梨	1.5Kg							火龍果	1.5Kg
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 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量					
	2.4 0.5 0.3 0.4 232			2.8 1.2 0.5 1.0 1.0 398			2.8 0.6 0.6 1.0 301			0.6 0.3 0.5 1.8 248								

設計小組：永得有限公司

園主任：

校長：

食材來源一律使用國產豬牛肉