

# 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(第九週)

oa1

		10月24日(星期一)		10月25日(星期二)		10月26日(星期三)		10月27日(星期四)		10月28日(星期五)									
人數		18人+備1		18人+備1		18人+備1		18人+備1		18人+備1									
主食		芋頭鹹粥		蕃茄肉醬義大利麵		生炒花枝羹飯		蔥抓餅和豆漿		肉絲湯米粉									
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	芋頭鹹粥	白米	0.5Kg	蕃茄肉醬	義大利乾麵條500g	1包	生炒花枝羹飯	花枝-大	0.3Kg	蔥抓餅和豆漿	蔥抓餅10入*	2包	肉絲湯米粉	溫體肉絲**美Q	0.3Kg				
		香菇小朵(生)	0.2Kg		溫體瘦絞肉*美Q	0.3Kg		炒花枝羹飯	大白菜*去外葉	0.5Kg		豆漿(1L)光泉	2瓶		嫩薑絲	0.1Kg			
		乾蝦仁	庫存		肉醬	牛蕃茄	0.2Kg		花枝羹飯	脆筍絲	0.2Kg					紅蘿蔔	0.2Kg		
		溫體瘦絞肉*美Q	0.3Kg		義大利麵	玉米筍(盤)0.1K	1盤			枝羹飯	木耳大朵(生)美*	0.1Kg				乾米粉265g	1包		
		芋頭*去頭尾	0.6Kg			義大利麵	洋蔥(帶皮)	0.3Kg			羹飯	紅蘿蔔	0.2Kg				小白菜*	0.5Kg	
		油蔥酥 約半斤	庫存			義大利麵	肉醬160g廣達香	1瓶				羹飯	洋蔥(帶皮)	0.3Kg				西洋芹*	0.1Kg
		青蔥	0.1Kg										羹飯	絞蒜仁	0.1Kg				
														羹飯	白米	0.5Kg			
午 點	葡萄土司和鮮奶	葡萄短土司13片	2條	蘑菇湯	玉米粒"340g台糖	1瓶	燒仙草	仙草原汁2K包	1包	白玉香菇雞湯	秀珍菇*美	0.2Kg	珍珠豆花	豆花2Kg(盒)津悅	1盒				
		鮮奶(1L)全脂*	2瓶		洋菇罐(蘑菇)400g	1瓶		切QQ粉圓	庫存		白蘿蔔*	1Kg		珍珠粉圓	庫存				
					馬鈴薯*	0.5Kg		太白粉	庫存		光雞切丁	1Kg		砂糖(台糖)	庫存				
					雞蛋(盒)10入	1盒		砂糖(台糖)	0.6Kg		薑片	0.1Kg							
					濃鮮奶(1L)全脂*	1瓶													
					紅蘿蔔	0.2Kg													
水果	芭樂	1.5Kg					木瓜	1.5Kg						水梨	1.5Kg				
營 養	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 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						
	2.0 1.1 0.2 0.4 0.8 348		1.6 1.0 0.5 0.2 2.2 323		4.3 0.4 0.8 0.9 405		1.3 1.9 0.7 1.0 297		3.0 0.5 0.5 0.4 0.8 321										

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(第八週)

oa1

		10月17日(星期一)			10月18日(星期二)			10月19日(星期三)			10月20日(星期四)			10月21日(星期五)						
人數		18人+備1			18人+備1			18人+備1			18人+備1			18人+備1						
主食		古早味飯湯			雞球炒麵			親子丼			水煎包和養生茶			客家板條湯						
菜名		配 料		數量	配 料		數量	配 料		數量	配 料		數量	配 料		數量				
早 點	古 早 味 飯 湯	高麗菜*去外葉		0.5Kg	雞 球 炒 麵	油麵(細)		1Kg	親 子 丼	洋蔥(帶皮)		0.3Kg	水 煎 包 和 養 生 茶	熟水煎包 ~ 拆		19個	客 家 板 條 湯	板條(切)		0.6Kg
		脆筍絲		0.2Kg		雞清肉丁		0.3Kg		雞腿清肉切丁佳世		0.6Kg		決明子茶包。		1盒		乾香菇小朵		庫存
		溫體肉絲**美Q		0.3Kg		高麗菜*去外葉		0.5Kg		雞蛋(盒)10入		1盒						溫體肉絲**美Q		0.3Kg
		乾香菇小朵		庫存		紅蘿蔔		0.2Kg		青花菜-嘉鹿1k*		1包						油蔥酥 約半斤		庫存
		白米		0.5Kg		香菇小朵(生)		0.2Kg		紅蘿蔔		0.2Kg						乾蝦仁		庫存
		乾蝦仁		庫存		青蔥		0.1Kg		青蔥		0.1Kg						韭菜-青頭Q.*		0.1Kg
		紅蘿蔔		0.2Kg						白米		0.5Kg						綠豆芽*美		0.3Kg
		油蔥酥 約半斤		庫存																
午 點	草 莓 夾 心 麵 包 和 鮮 奶	草莓夾心麵包6入		4包	馬 鈴 薯 海 帶 芽 湯	海帶芽(乾)		0.1Kg	愛 玉 山 粉 圓	山粉圓		0.1Kg	味 噌 豆 腐 片 湯	鯛魚片.冷凍		0.6Kg	三 寶 甜 湯	花豆(生)已提前送		庫存
		鮮奶(1L)全脂*		2瓶		馬鈴薯*		1Kg		愛玉2Kg(包)津悅		1包		豆腐(1.2K)封膜		1盒		綠豆-已提前送		庫存
						溫瘦夾心肉絲* Q		0.6Kg		砂糖(台糖)		0.6Kg		味噌140g小包		1包		紅豆-已提前送		庫存
						薑片*		0.1Kg						嫩薑*.		0.1Kg		砂糖(台糖)		庫存
														西洋芹*		0.1Kg				
														綠豆-隔天用		0.3Kg				
														紅豆-隔天用		0.3Kg				
														花豆(生)隔天用		0.3Kg				
水 果	火龍果		1.5Kg					芭樂Q		1.5Kg					洋香瓜		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							
	1.4 1.1 0.5 0.4 0.4 308			1.9 1.5 0.7 1.0 309			2.8 1.4 0.9 1.0 0.6 405			0.7 2.5 0.1 0.8 276			4.8 1.1 0.2 1.0 0.8 496							

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(第七週)

oa1

		10月10日(星期一)			10月11日(星期二)			10月12日(星期三)			10月13日(星期四)			10月14日(星期五)		
人數		0人			18人+備1			18人+備1			18人+備1			18人+備1		
主食		雙十節連假			藥膳拌細麵			西班牙燴飯			鮭魚蛋餅和鮮奶			鮮肉餛飩湯麵		
菜名		配 料		數 量	配 料		數 量	配 料		數 量	配 料		數 量	配 料		數 量
早 點					藥	三環白麵線3把入	1包	西	甜椒-彩色	0.3Kg	鮭	蛋餅皮*6入	3包	鮮	桂冠餛飩12入	2包
					膳	薑母鴨中藥包80g	1包	班	花枝-大	0.5Kg	魚	雞蛋(盒)10入	1盒	肉	家常麵-生刀削	0.6Kg
					拌	枸杞	庫存	牙	鮮草蝦仁0.4k含冰	1包	蛋	鮭魚罐185g愛之味	1瓶	餛	小白菜*	0.6Kg
					細	雞蛋(盒)10入	1盒	燴	牛蕃茄	0.3Kg	餅	鮮奶(1L)全脂*	2瓶	飩	油蔥酥 約半斤	庫存
					麵	薑片	庫存	飯	白米	0.5Kg	和			湯		
									洋蔥(帶皮)	0.3Kg	鮮			麵		
									絞蒜仁	0.1Kg	奶					
午 點					山	山藥	0.6Kg	綠	綠豆-已提前送	庫存	粉	香菇小朵(生)	0.2Kg	地	地瓜*	2Kg
					藥	雞清肉丁	0.6Kg	豆	麥片-已提前送	庫存	絲	雞蛋(盒)10入	1盒	瓜	老薑-美	0.1Kg
					雞	薑片	庫存	麥	砂糖"	庫存	蛋	溫體肉絲**美Q	0.3Kg	薑	黑糖(紅糖)450g	庫存
					湯	綠豆-隔天用	0.6Kg	片			花	冬粉-小3束100g	2包	湯		
						麥片-隔天用	0.2Kg	甜			湯	紅蘿蔔	0.2Kg			
								湯								
水 果								火龍果	1.5Kg					洋香瓜	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 鮮奶 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			
				1.6 1.7 0.1 0.4 261			5.8 1.4 0.6 1.0 0.6 577			0.4 5.3 0.2 0.4 1.0 524			5.1 0.2 0.4 1.0 418			

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(第六週)

oa1

		10月3日(星期一)		10月4日(星期二)		10月5日(星期三)		10月6日(星期四)		10月7日(星期五)						
人數		18人+備1		18人+備1		18人+備1		18人+備1		18人+備1						
主食		蔬菜吻魚粥		通心麵沙拉		肉骨茶湯麵		香煎蘿蔔糕和麥茶		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	蔬	小吻魚-特小(乾)	0.1Kg	通	通心麵500g	1包	肉	溫體小排肉丁* Q	0.3Kg	香	蘿蔔糕塊10片1K	2包	生	傳統蛋糕6吋	2個	
	菜	高麗菜*去外葉	0.6Kg	心	馬鈴薯*	0.5Kg	骨	熟小烏龍麵	0.6Kg	煎	麥茶包。拆小包"	2包	日	鮮奶(1L)全脂*	2瓶	
	吻	薑絲	0.1Kg	麵	玉米粒"340g台糖	1瓶	茶	香菇小朵(生)	0.1Kg	蘿	砂糖(台糖)	0.3Kg	蛋			
	魚	溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg	沙	紅蘿蔔	0.2Kg	湯	白蘿蔔*進口	0.6Kg	蔔			糕			
	粥	白米	0.5Kg	拉	雞蛋(盒)10入	1盒	麵	素豆竹	0.1Kg	糕			和			
					沙拉醬500g桂冠	1包		肉骨茶包150g	1包	和			鮮			
								蒜仁片	0.1Kg	麥			奶			
									茶							
午 點	奶	豆漿1L光泉	2瓶	紫	紫米-已提前送	庫存	九	地瓜圓	0.3Kg	大	豆包(生)55g**"	0.2Kg	金	乾金針	0.1Kg	
	黃	奶黃包10入	2包	米	大麥-已提前送	庫存	份	芋圓	0.3Kg	滷	雞蛋(盒)10入	1盒	針	香菇小朵(生)	0.2Kg	
	包	紫米-隔天用	0.5Kg	薏	桂圓	0.1Kg	芋	砂糖(台糖)	庫存	湯	溫體肉絲**美Q	0.3Kg	雞	雞清肉丁	0.6Kg	
	和	大麥-隔天用	0.1Kg	仁	砂糖"	0.6Kg	圓				木	木耳大朵(生)美*	0.1Kg	湯	薑片	0.1Kg
	豆	另追加		湯			湯				大	大白菜*去外葉	0.6Kg			
	漿	保鮮膜-大條	1條								紅	紅蘿蔔	0.2Kg			
											柴	柴魚片-小	1包			
水	火龍果	1.5Kg					木	木瓜	1.5Kg					洋	洋香瓜	1.5Kg
營	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		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 鮮奶 油脂 熱量	
養	1.7 1.5 0.4 0.8 290		4.4 0.5 0.1 1.6 421		3.9 0.7 0.5 0.4 0.6 390		1.7 1.4 0.5 237		1.7 1.4 0.5 237		1.1 0.2 0.4 1.0 217		1.1 0.2 0.4 1.0 217		1.1 0.2 0.4 1.0 217	

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