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(第十五週)

oa1

		12月5日(星期一)		12月6日(星期二)		12月7日(星期三)		12月8日(星期四)		12月9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		糙米排骨粥		沙茶海鮮炒麵		油豆腐細粉湯		小兔包和豆漿		毛豆炒飯					
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	糙米	白米	庫存	沙茶	油麵(細)	1Kg	油	小油豆腐丁	0.2Kg	小	兔仔包-晶鈺30入	1包	毛	溫體瘦絞肉*美Q	0.3Kg
	米	糙米	0.1Kg	茶	香菇小朵(生)	0.2Kg	豆	榨菜絲-小包250g	1包	兔	統一黃金豆漿1L"	2瓶	豆	雞蛋(盒)10入	1盒
	排骨	溫體小排肉丁*Q	0.3Kg	海鮮	洋蔥(帶皮)	0.3Kg	腐	溫體豬柳Q	0.3Kg	包			炒	毛豆仁"嘉鹿約1K	1包
	粥	西洋芹*	0.1Kg	鮮	鮮草蝦仁0.4k含冰	1包	細	冬粉-小3束100g	2包	和			飯	洋蔥(帶皮)	0.3Kg
		高麗菜*去外葉	0.6Kg	炒	柴魚片-小	1包	粉	西洋芹*	0.1Kg	豆				白米	庫存
				麵	溫體肉絲**美Q	0.3Kg	湯			漿				紅蘿蔔	0.2Kg
					高麗菜*去外葉	0.6Kg									
					沙茶醬127g牛頭	1瓶									
午 點	醬	雞清肉-細丁	0.3Kg	結	結頭菜Q	1Kg	黑	木耳大朵(生)美*	0.1Kg	牛	牛蒡	0.6Kg	八	八寶豆250g熟小包	2包
	燒	馬鈴薯*	0.6Kg	頭	蛤仔(中)"	0.3Kg	白	白木耳朵	0.1Kg	蒡	香菇小朵(生)	0.2Kg	寶	珍珠粉圓	0.3Kg
	馬	杏鮑菇(中美)	0.2Kg	排	溫體小排肉丁*Q	0.6Kg	雙	雪蓮子(乾)已提前	庫存	雞	光雞切丁"超秦	0.6Kg	粉	砂糖(台糖)	庫存
	玲	日式照燒醬250g	庫存	骨	薑絲	0.1Kg	耳	砂糖(台糖)	0.6Kg	湯	紅棗	庫存	圓		
	薯	絞蒜仁	0.1Kg	湯	雪蓮子(乾)隔天用	0.2Kg	湯	切QQ粉圓	0.3Kg		薑絲	0.1Kg	湯		
	和	白芝麻	0.1Kg												
	鮮	青蔥	0.1Kg												
	奶	鮮奶(1L)全脂*	2瓶												
水果	柳橙"Q	10個					火龍果	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		
	1.8 0.9 0.6 0.4 2.0 401			1.2 1.8 1.2 1.2 303			5.3 2.2 0.4 1.0 1.0 639			1.7 1.5 0.5 245			3.7 0.7 0.2 1.0 353		

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(第十四週)

oa1

		11月28日(星期一)		11月29日(星期二)		11月30日(星期三)		12月1日(星期四)		12月2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		胡瓜鹹粥		照燒魚片炒麵		當歸麵線		小籠湯包和冬瓜茶		慶生蛋糕和鮮奶					
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	胡瓜鹹粥	乾香菇小朵	庫存	照燒魚片	油麵(細)	1Kg	當歸麵線	蚵仔麵線	0.5Kg	小籠湯包	小籠湯包50入~佳	1包	慶生蛋糕	傳統蛋糕6吋~	2個
		乾蝦仁	庫存	炒麵	鯛魚片.冷凍	0.3Kg	歸麵線	溫里肌肉切小片 Q	0.3Kg	籠湯包	冬瓜糖1斤	1個	生蛋糕	鮮奶(1L)全脂*	2瓶
		鹹粥	溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg	魚片	高麗菜*去外葉	0.6Kg	麵線	玉米筍(盤)0.1K	1盤	湯包		糕		
			白米	0.5Kg	炒麵	紅蘿蔔	0.2Kg	線	高麗菜*去外葉	0.6Kg	和		鮮		
			大黃瓜	0.6Kg	炒麵	洋蔥(帶皮)	0.3Kg		金絲菇(美)	0.2Kg	冬		奶		
			紅蘿蔔	0.2Kg	炒麵	香菇小朵(生)	0.2Kg		當歸	0.1Kg	瓜				
					炒麵	青蔥	0.1Kg		枸杞	0.1Kg	茶				
					炒麵	日式照燒醬250g	1瓶		紅棗	0.1Kg					
								薑片	0.1Kg						
午 點	黑糖卷和麥茶	麥茶包。拆小包"	2包	玉米	玉米條*去頭尾	1Kg	花生	生白花生片-已提	庫存	福州丸	福州丸33g中粒~	19個	肉骨茶湯	凍豆腐丁	0.2Kg
		黑糖捲20入*	1包	米	白蘿蔔*	1Kg	生	芋頭小丁冷*嘉鹿	1包	州	小白菜*	0.6Kg	骨	溫體小排肉丁* Q	0.3Kg
		砂糖(台糖)	0.3Kg	紅	溫體小排肉丁* Q	0.3Kg	四	紅棗	庫存	丸	雞蛋(盒)10入	1盒	茶	杏鮑菇(中美)	0.2Kg
				白	紅蘿蔔	0.2Kg	果	乾蓮子-已提前送	庫存	湯			湯	肉骨茶包150g	1包
				蘿	薑片	0.1Kg	湯	桂圓	0.1Kg					紅蘿蔔	0.2Kg
				蔔	生白花生片-隔天	0.1Kg		砂糖(台糖)	0.3Kg					素豆竹	0.1Kg
				湯	乾蓮子-隔天用	0.1Kg								去皮蒜仁	0.1Kg
水果	香蕉"Q	10條					柳橙"	10個					木瓜	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 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		
	3.6 1.1 0.4 1.0 0.8 399		2.2 0.9 1.5 1.0 305		3.5 0.5 0.6 1.0 1.6 424		2.2 2.2 0.3 327		0.9 0.3 0.4 1.0 295						

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(第十三週)

oa1

		11月21日(星期一)			11月22日(星期二)			11月23日(星期三)			11月24日(星期四)			11月25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		親職日補假			擔仔麵			什錦撈飯			起司蛋餅和鮮奶			三絲冬粉羹					
菜名		配 料		數 量	配 料		數 量	配 料		數 量	配 料		數 量	配 料		數 量			
早 點	放 假	※放假		1天	擔 仔 麵	油麵	1Kg	什 錦 撈 飯	白米	0.5Kg	起 司 蛋 餅 和 鮮 奶	蛋餅皮*6入	3包	三 絲 冬 粉 羹	冬粉-小3束100g	2包			
						油蔥酥罐1斤	庫存			泡魷魚(整條)		0.2Kg			雞蛋(盒)10入	1盒		鴻禧菇100g	1包
						溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg			溫瘦夾心肉片* Q		0.3Kg			起司片12片。	1包		脆筍絲	0.2Kg
						紅蘿蔔	0.2Kg			香菇小朵(生)		0.2Kg			鮮奶(1L)全脂*	2瓶		紅蘿蔔	0.2Kg
						綠豆芽*美	0.3Kg			紅蘿蔔		0.2Kg						溫體肉絲**美Q	0.3Kg
						韭菜-青頭Q.*	0.1Kg			青江菜		0.6Kg						大白菜*去外葉	0.6Kg
										絞蒜仁		0.1Kg							
午 點	羅 宋 湯				紅 豆 包 心 粉 圓	溫體豬柳 Q	0.3Kg	紅 豆 包 心 粉 圓	紅豆-已提前送	庫存	日 式 關 東 煮	白蘿蔔*	1Kg	芋 香 西 米 露	芋頭*去頭尾	1Kg			
						高麗菜*去外葉	0.6Kg			包心粉圓1斤		1包			貢丸(小).	0.3Kg		椰漿400ml	1瓶
						牛蕃茄	0.2Kg			砂糖(台糖)		0.6Kg			凍豆腐丁	0.3Kg		西谷米	0.3Kg
						馬鈴薯*	0.3Kg								柴魚片-小	1包		砂糖(台糖)	庫存
						洋蔥(帶皮)	0.3Kg								小黑魚輪條.	0.3Kg			
						紅豆-隔天用	0.5Kg												
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					
		1.8 1.0 1.0 0.8 262			5.6 0.7 0.6 1.0 1.0 553			5.0 0.6 1.2 1.2 588			3.3 0.5 0.6 1.0 320								

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(第十二週)

561n

11月14日(星期一)			11月15日(星期二)			11月16日(星期三)			11月17日(星期四)			11月18日(星期五)			11月19日(星期六)				
人數	18人+備1		人數	18人+備1		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	海鮮粥		主食	玉米濃湯餃		主食	洋蔥雞絲飯		主食	珍珠丸和養生茶		主食	什錦湯麵		主食	親職日			
菜名	配 料	數量	菜名	配 料	數量	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	海鮮粥	白米	0.5Kg	玉米醬	"425g台糖	1瓶	洋蔥雞絲飯	雞清肉絲	0.5Kg	珍珠丸	紫米珍珠丸 ~ 30入	2盒	什錦湯麵	牛蕃茄	0.3Kg	西點餐組	統一愛心牛奶球.	18個	
		花枝-大	0.3Kg	米	玉米粒"340g台糖	1瓶	蔥	洋蔥(帶皮)	0.3Kg	珠	決明子茶包。	庫存	錦	溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg	點	蘋果汁100%" ~	18瓶	
		鮮草蝦仁0.4k含冰	1包	濃	紅蘿蔔	0.2Kg	雞	青花菜-嘉鹿1k*	1包	丸			湯	高麗菜*去外葉	0.6Kg	餐	統一奶酥派司	18個	
		高麗菜*去外葉	0.6Kg	湯	生手工水餃1K ~ "	1包	絲	紅蘿蔔	0.2Kg	和			麵	雞蛋(盒)10入	1盒	組	養樂多豆漿隨車	18瓶	
		溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg	餃	雞蛋(盒)10入	1盒	飯	白米	0.5Kg	養				熟家常麵 刀削	1Kg				
		薑絲	0.1Kg		馬鈴薯*	0.3Kg				生									
										茶									
午 點	三色短土司 ~ 12片	2條	龍鳳腿.大10個1斤	19個	黑糖	地瓜*	1Kg	大黃瓜	0.6Kg	布	虱目小魚丸 ~	3個	丁	統一大布丁180g	3個				
	鮮奶(1L)全脂*	2瓶	鳳	味噌140g小包	1包	糖	珍珠粉圓	0.3Kg	黃	大黃瓜	1Kg	豆	豆花2Kg(盒)津悅	1盒					
			腿	中華嫩豆腐-非基	2盒	地	黑糖(紅糖)450g	庫存	瓜	薑片	0.1Kg	花	砂糖"	0.3Kg					
			和	青蔥	0.1Kg	瓜			魚										
			味			QQ			丸										
			噌			甜			湯										
			豆			湯													
		腐																	
		湯																	
	火龍果	1.5Kg				柳橙"	10個						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		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			
營養	1.4 1.6 0.4 0.4 1.0 369		0.9 3.9 0.2 361		3.2 0.9 0.8 1.0 1.0 411		5.6 0.7 0.6 460		3.9 1.0 0.5 1.0 0.8 433		0.5 4.2 315								

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(第十一週)

oa1

		11月7日(星期一)			11月8日(星期二)			11月9日(星期三)			11月10日(星期四)			11月11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		廣東粥			主食		香蔥肉燥意麵			主食		古早味高麗菜飯			主食		港式燒賣和麥茶			主食		蔬菜豆皮湯麵		
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	廣 東 粥	雞蛋(盒)10入		1盒	香 蔥 肉 燥 意 麵	意麵(細)-熟		1Kg	古 早 味 高 麗 菜 飯	溫體肉絲**美Q		0.3Kg	港 式 燒 賣 和 麥 茶	金黃燒賣30入		2包	蔬 菜 豆 皮 湯 麵	熟家常麵 刀削		0.6Kg				
		溫體瘦絞肉*美Q		0.3Kg		溫體瘦絞肉*美Q		0.5Kg		白米		0.5Kg		麥茶包。拆小包"		2包		豆包(生)55g**		0.2Kg				
		玉米粒"340g台糖		1瓶		乾香菇絲(台灣)		庫存		高麗菜*去外葉		0.6Kg		砂糖(台糖)		庫存		小白菜*		0.6Kg				
		高麗菜*去外葉		0.6Kg		絞碎豆干		0.2Kg		紅蘿蔔		0.2Kg						木耳大朵(生)美*		0.1Kg				
		白米		0.5Kg		韭菜-青頭Q.*		0.1Kg		香菇小朵(生)		0.2Kg						溫體肉絲**美Q		0.3Kg				
						油蔥酥 約半斤		庫存		絞蒜仁		0.1Kg						青蔥		0.1Kg				
						綠豆芽*美		0.3Kg		青蔥		0.1Kg												
午 點	銀 絲 卷 和 鮮 奶	小銀絲捲12入.		2包	芹 香 魚 片 湯	鯛魚片.冷凍		0.6Kg	雙 色 圓 湯	地瓜圓		0.5Kg	養 生 雞 湯	山藥		1Kg	綠 豆 粉 條 湯	綠豆-已提前送		庫存				
		鮮奶(1L)全脂*		2瓶		豆腐(1.2K)封膜		1盒		芋圓		0.5Kg		秀珍菇*美		0.2Kg		米苔苜*無油-切		0.6Kg				
		另追加					西洋芹*			0.1Kg	砂糖(台糖)			1Kg	光雞切丁"超秦			0.6Kg	砂糖(台糖)		庫存			
		紅豆		0.6Kg		嫩薑*.		0.1Kg						薑片		0.1Kg								
		砂糖(台糖)		0.5Kg										紅棗		0.1Kg								
														綠豆-隔天用		0.6Kg								
水 果	芭樂Q		1.5Kg			木瓜		1.5Kg						柳橙		10個								
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							
	3.4 1.0 0.3 0.4 2.2 522				2.8 3.0 0.4 1.8 512				5.3 0.5 0.7 1.0 1.0 496				1.9 3.0 0.2 363				5.1 0.9 0.5 1.0 1.0 525							

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(第十週)

ca1

		10月31日(星期一)		11月1日(星期二)		11月2日(星期三)		11月3日(星期四)		11月4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		虱目魚柳粥		肉絲炒麵		絲瓜菇菇麵線		蒸餃和養生茶		生日蛋糕和鮮奶					
菜名		配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量				
早 點	虱 目 魚 柳 粥	虱目魚柳600g ~ 拆	1包	肉 絲 炒 麵	香菇小朵(生)	0.2Kg	絲 瓜 菇 麵 線	蚵仔麵線(白)	0.5Kg	蒸 餃 和 養 生 茶	生手工水餃1K ~ "	1包	生 日 蛋 糕 和 鮮 奶	傳統蛋糕6吋 ~	2個
		洋蔥(帶皮)	0.3Kg		油麵(細)	1Kg		雞蛋(盒)10入	1盒		決明子茶包。	庫存		鮮奶(1L)全脂*	2瓶
		高麗菜*去外葉	0.5Kg		溫體肉絲**美Q	0.3Kg		絲瓜*	0.6Kg						
		紅蘿蔔	0.2Kg		高麗菜*去外葉	0.5Kg		溫體瘦絞肉*美Q	0.3Kg						
		青蔥	0.1Kg		洋蔥(帶皮)	0.3Kg		金絲菇(美)	0.2Kg						
		薑絲	0.1Kg		紅蘿蔔	0.2Kg		枸杞	庫存						
		白米	0.5Kg					薑絲	0.1Kg						
午 點	虎 皮 蛋 糕 和 鮮 奶	虎皮蛋糕(切8片).	3條	筍 片 排 骨 湯	脆筍片	0.3Kg	冰 糖 銀 耳 雪 蓮 湯	白木耳朵	0.1Kg	蒜 味 肉 羹 湯	赤肉粿-手工	0.6Kg	滷 味 拼 盤	白蘿蔔*	0.6Kg
		鮮奶(1L)全脂*	2瓶		溫體小排肉丁* Q	0.6Kg		雪蓮子(乾)已提前	庫存		大白菜*去外葉	0.5Kg		海帶片.	0.3Kg
					薑片	0.1Kg		冰糖	0.3Kg		紅蘿蔔	0.2Kg		百頁豆腐1切6段".	0.3Kg
					雪蓮子(乾)隔天用	0.2Kg					柴魚片-小	庫存		貢丸(小).	0.3Kg
											木耳大朵(生)美*	0.1Kg		甜不辣片	0.3Kg
											絞蒜仁	0.1Kg		滷包(小)35g	1包
水 果	芭樂Q	1.5Kg				火龍果	1.5Kg				哈蜜瓜	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 鮮奶 油脂 熱量						
	1.4 0.9 0.7 0.4 1.0 331		1.2 1.0 0.9 1.0 227		2.8 1.0 0.6 1.0 0.8 346		2.0 0.5 0.8 199		1.0 0.5 0.4 1.0 223						

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