

瑞原國小(幼兒園)——一學年第一學期學生早午點心設計表(第二十週)

	1 月 9 日(星期一)			1 月 10 日(星期二)			1 月 11 日(星期三)			1 月 12 日(星期四)			1 月 13 日(星期五)		
	人數	17 人+備1		人數	17 人+備1		人數	17 人+備1		人數	17 人+備1		人數	17 人+備1	
	主食	小米干貝粥		主食	木須炒麵		主食	滷肉飯		主食	芝麻包和豆漿		主食	榨菜肉絲麵	
	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量
早 點	小 米 干 貝 粥	珠貝(乾)	0.1Kg	木 須 炒 麵	油麵(細)	1Kg	滷 肉 飯	溫體瘦絞肉*美 Q	0.4Kg	芝 麻 包 和 豆 漿	芝麻包10入	2包	榨 菜 肉 絲 麵	熟家常麵 刀削	1Kg
		金絲菇200g小包	1包		雞蛋(盒)10入	1盒		小△油豆腐23g	0.2Kg		統一黃金豆漿1L"	2瓶		溫體肉絲**美Q	0.3Kg
		西洋芹*	0.1Kg		溫瘦夾心肉絲* Q	0.3Kg		絞紅蔥頭	0.1Kg					淡榨菜粒1粒(包)	1包
		溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg		木耳大朵(生)美*	0.1Kg		絞蒜仁	0.1Kg					紅蘿蔔	0.2Kg
		紅蘿蔔	0.2Kg		高麗菜*去外葉	0.6Kg		白米	0.5Kg					青蔥	0.1Kg
		玉米粒"340g台糖	1瓶		青蔥	0.1Kg		青江菜	0.6Kg						
		白米	0.5Kg		紅蘿蔔	0.2Kg									
午 點	高 麗 菜 煎 餅 和 鮮 奶	鮪魚罐185g愛之味	1瓶	海 芽 餛 飩 湯	海帶芽(乾)	0.1Kg	青 蛙 下 蛋	冬瓜糖1斤	1個	日 式 火 鍋 湯	白蘿蔔*	0.6Kg	南 瓜 甜 湯	南瓜	1Kg
		雞蛋(盒)10入	1盒		餛飩30入 ~	1包		珍珠粉圓	0.3Kg		綜合火鍋料.	0.6Kg		大麥-已提前送	庫存
		高麗菜*去外葉	0.6Kg		小白菜*	0.6Kg		山粉圓	0.2Kg		貢丸(小).	0.3Kg		砂糖(台糖)	0.3Kg
		洋蔥(帶皮)	0.3Kg		薑絲	0.1Kg					柴魚片-小	1包			
		麵粉-中筋	1Kg								大麥-隔天用	0.3Kg			
		韭菜-青頭Q.*	0.1Kg												
		鮮奶(1L)全脂*	2瓶												
營 養	水 果	香蕉"Q	10條					棗子	1.5Kg					蘋果	1.5Kg
		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		
		4.7 1.5 0.9 0.5 1.8 666		1.3 1.4 1.1 1.0 269				5.3 0.9 0.4 1.0 0.6 614					1.5 0.4 0.2 132		5.7 0.5 0.2 1.0 1.0 535

設計小組：永得有限公司

圖主任：

校長：

食材來源一律使用國產豬牛肉

瑞原國小(幼兒園)——學年第一學期學生早午點心設計表(第十九週)

	1月2日(星期一)			1月3日(星期二)			1月4日(星期三)			1月5日(星期四)			1月6日(星期五)			1月7日(星期六)			
	人數	0 人		人數	17 人+備1		人數	17 人+備1		人數	17 人+備1		人數	17 人+備1		人數	17 人+備1		
	主食	元旦連假		主食	乾拌陽春麵		主食	咖哩豬柳燴飯		主食	港式蘿蔔糕和麥茶		主食	慶生蛋糕和鮮奶		主食	鮮蔬肉末麵疙瘩		
	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				乾 拌 陽 春 麵	陽春麵條-生	1Kg	咖 哩 豬 柳 燴 飯	白米	0.5Kg	港 式 蘿 蔔 糕 和 麥 茶	港式糕2斤.	2條	慶 生 蛋 糕 和 鮮 奶	傳統蛋糕6吋 ~	2個	鮮 蔬 肉 末 麵 疙 瘩	麵疙瘩	0.6Kg	
					乾香菇小朵	庫存		溫體豬柳 Q	0.3Kg		麥茶包。拆小包"	2包		鮮奶(1L)全脂*	2瓶		蔬	沙茶醬127g牛頭	1瓶
					溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg		紅蘿蔔	0.2Kg		砂糖(台糖)	庫存					肉	溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg
					絞蒜仁	0.1Kg		洋蔥(帶皮)	0.3Kg								末	豆包(生)55g*"	0.2Kg
					絞紅蔥頭	0.1Kg		馬鈴薯*	0.3Kg								麵	小白菜*	0.6Kg
					綠豆芽*美	0.3Kg		佛蒙特蘋果咖哩塊	1盒								疙	青蔥	0.1Kg
					韭菜-青頭Q.*	0.1Kg											瘩	紅蘿蔔	0.2Kg
午 點				味 噌 豆 腐 小 魚 湯	中華嫩豆腐-非基	3盒	綠 豆 饅 頭	綠豆仁(去皮)	0.6Kg	玉 米 條 湯	玉米條*1切4段*	0.6Kg	金 針 雞 湯	香菇小朵(生)	0.2Kg	冰 心 地 瓜	冰心地瓜1K約10入	2包	
					小魚干	0.1Kg		麥片	0.2Kg		貢丸(小).	0.3Kg		乾金針	0.1Kg				
					味噌140g小包	1包		桂圓	庫存		薑片	0.1Kg		光雞切丁"超秦	1Kg				
					青蔥	0.1Kg		砂糖(台糖)	0.6Kg					薑片	0.1Kg				
					薑絲	0.1Kg													
							柳橙"Q		10個				小番茄Q		1Kg	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			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			
	3.0 1.9 0.4 1.0 408			3.0 1.9 0.4 1.0 408			6.3 0.5 0.3 1.0 0.8 577			0.6 0.3 0.1 1.0 113			2.0 0.2 0.5 1.0 278			3.3 0.9 0.5 1.0 1.0 621			

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)——學年第一學期學生早午點心設計表(第十八週)

	12月26日(星期一)			12月27日(星期二)			12月28日(星期三)			12月29日(星期四)			12月30日(星期五)		
	人數	17人+備1		人數	17人+備1		人數	17人+備1		人數	17人+備1		人數	17人+備1	
	主食	南瓜瘦肉粥		主食	貓耳朵		主食	烤肉飯		主食	蔥抓餅和鮮奶		主食	寧波年糕湯	
	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	南 瓜 瘦 肉 粥	溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg	貓 耳 朵	麵疙瘩	1Kg	烤 肉 飯	白米	0.5Kg	蔥 抓 餅 和 鮮 奶	蔥抓餅10入*	2包	寧 波 年 糕 湯	寧波年糕500g.	1包
		白米	0.5Kg		溫體肉絲**美Q	0.3Kg		溫體豬柳 Q	0.5Kg		鮮奶(1L)全脂*	2瓶		溫體肉絲**美Q	0.3Kg
		香菇小朵(生)	0.2Kg		金絲菇200g小包	1包		青江菜	0.6Kg					高麗菜*去外葉	0.6Kg
		青蔥	0.1Kg		小白菜*	0.6Kg		絞蒜仁	0.1Kg					紅蘿蔔	0.2Kg
		南瓜	0.6Kg		油蔥酥 約半斤	庫存		青蔥	0.1Kg					鴻禧菇100g	2包
					紅蘿蔔	0.2Kg		烤肉醬240g金蘭	1瓶					韭菜-青頭Q.*	0.1Kg
午 點	茶 碗 蒸 和 養 生 茶	雞蛋(盒)10入	2盒	酸 辣 湯	中華嫩豆腐-非基	2盒	燒 仙 草	仙草原汁2K包	1包	海 鮮 巧 達 湯	鮮草蝦仁0.4k含冰	1包	桂 圓 紫 米 露	桂圓	0.1Kg
		魚板絲	0.2Kg		雞蛋(盒)10入	1盒		地瓜圓	0.3Kg		馬鈴薯*Q	0.5Kg		紫米	0.5Kg
		玉米粒"340g台糖	1瓶		脆筍絲	0.2Kg		芋圓	0.3Kg		洋蔥(帶皮)	0.3Kg		砂糖(台糖)	0.3Kg
		柴魚片-小	1包		溫體肉絲**美Q	0.3Kg		玉米粉	0.2Kg		紅蘿蔔	0.2Kg			
		決明子茶包。	庫存		油豆片切絲	0.1Kg		砂糖(台糖)	0.3Kg		奶油100g小。	1條			
		另追加			大白菜*去外葉	0.6Kg									
		龜甲萬醬油1.6L	1瓶		木耳大朵(生)美*	0.1Kg									
		台糖沙拉油2.6L	1瓶		紅蘿蔔	0.2Kg									
		精鹽	1包												
		水 果	芭樂		1.5Kg							香蕉"Q		10條	
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		
	2.2 1.9 0.2 1.0 0.8 398			2.1 2.0 1.2 0.8 363			5.1 0.8 0.5 2.3 0.6 595			0.4 0.8 0.3 0.5 2.2 255			3.6 0.5 0.7 0.3 1.0 371		

設計小組：永得有限公司

圖主任：

校長：

食材來源一律使用國產豬牛肉

瑞原國小(幼兒園)——學年第一學期學生早午點心設計表(第十七週)

	12月19日(星期一)			12月20日(星期二)			12月21日(星期三)			12月22日(星期四)			12月23日(星期五)		
	人數	17 人+備1		人數	17 人+備1		人數	17 人+備1		人數	17 人+備1		人數	17 人+備1	
	主食	田園蔬菜粥		主食	香菇肉絲拌麵		主食	麻油雞飯		主食	饅頭夾蔥蛋		主食	蜂蜜蛋糕和鮮奶	
	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量
早 點	田 園 蔬 菜 粥	高麗菜*去外葉	0.6Kg	香 菇 肉 絲 拌 麵	細(白)油麵	1Kg	麻 油 雞 飯	糯米-圓	0.2Kg	饅 頭 夾 蔥 蛋 和 豆 漿	小刈包10入".	2包	蜂 蜜 蛋 糕 和 鮮 奶	蜂蜜蛋糕(切8片).	3條
		玉米粒"340g台糖	1瓶		乾香菇小朵	0.1Kg		雞腿清肉切丁佳世	0.6Kg		雞蛋(盒)10入	1盒		鮮奶(1L)全脂*	2瓶
		紅蘿蔔	0.2Kg		溫瘦夾心肉絲* Q	0.5Kg		高麗菜*去外葉	0.6Kg		青蔥	0.1Kg			
		鴻禧菇100g	2包		絞蒜仁	0.1Kg		杏鮑菇(中美)	0.2Kg		統一黃金豆漿1L"	2瓶			
		溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg		絞紅蔥頭	0.1Kg		薑片	0.1Kg						
		白米	0.5Kg		綠豆芽*美	0.3Kg		麻油500cc	庫存						
					韭菜-青頭Q.*	0.1Kg		白米	0.3Kg						
午 點	客 家 湯 板 條	板條(切)	1Kg	翡 翠 吻 魚 羹	小吻魚-特小(乾)	0.1Kg	冬 至 福 圓 湯	生白花生片-已提	庫存	鮮 蔬 雲 吞	餛飩30入 ~	1包	摩 摩 喳 摩 摩 喳	芋頭*去頭尾	0.6Kg
		香菇小朵(生)	0.2Kg		菠菜	0.6Kg		桂冠600g小湯圓(芝麻)	1包		小白菜*	0.6Kg		鮮奶(1L)全脂*	1瓶
		溫體肉絲**美Q	0.3Kg		中華雞蛋豆腐非基	2盒		砂糖(台糖)	0.3Kg		油蔥酥 約半斤	庫存		地瓜*	0.6Kg
		乾蝦仁	0.1Kg		白蘿蔔*	0.6Kg								西谷米	0.2Kg
		韭菜-青頭Q.*	0.1Kg		金絲菇200g小包	1包								椰漿400ml	1瓶
		油蔥酥 約半斤	庫存		生白花生片-隔天	0.2Kg								砂糖(台糖)	0.3Kg
水 果	柳橙"Q	10個					火龍果	1.5Kg					棗子	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 鮮奶 油脂 熱量		
	1.8 0.5 0.6 0.5 0.8 329			1.5 1.6 1.1 1.0 298			3.1 0.9 0.5 1.0 7.9 702			0.8 1.3 0.4 0.6 191			5.0 1.1 0.2 0.2 1.0 549		

設計小組：永得有限公司

圖主任：

校長：

食材來源一律使用國產豬牛肉

瑞原國小(幼兒園)——學年第一學期學生早午點心設計表(第十六週)

	12月12日(星期一)			12月13日(星期二)			12月14日(星期三)			12月15日(星期四)			12月16日(星期五)		
	人數	17人+備1		人數	17人+備1		人數	17人+備1		人數	17人+備1		人數	17人+備1	
	主食	山藥紫米粥		主食	古早味炒米粉		主食	起司歐姆蛋飯		主食	鍋貼和麥茶		主食	日式鮮蝦湯拉麵	
	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量
早 點	山藥紫米粥	白米	庫存	古早味炒米粉	細米粉(切)"	0.5Kg	起司歐姆蛋飯	雞蛋(盒)10入	1盒	鍋貼和麥茶	鍋貼量"佳味 ~	1包	日式鮮蝦湯拉麵	日本拉麵-生	1Kg
		紫米	0.1Kg		乾香菇小朵	庫存		起司片12片。	1包		麥茶包。拆小包"	2包		鮮草蝦仁0.4k含冰	1包
		溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg		乾蝦仁	庫存		雞清肉絞-超秦	0.3Kg		砂糖(台糖)	0.3Kg		魚板絲	0.1Kg
		山藥	0.6Kg		溫體肉絲**美Q	0.3Kg		洋蔥(帶皮)	0.3Kg					柴魚片-小	1包
		玉米粒"340g台糖	1瓶		高麗菜*去外葉	0.6Kg		紅蘿蔔	0.2Kg					溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg
		紅蘿蔔	0.2Kg		韭菜-青頭Q.*	0.1Kg		玉米粒"340g台糖	1瓶					小白菜*	0.6Kg
					絞紅蔥頭	0.1Kg		洋菇200g	1盒					薑絲	0.1Kg
								青蔥	0.1Kg						
午 點	地瓜煎餅和鮮奶	地瓜*	1Kg	冬瓜排骨湯	冬瓜*	1Kg	四寶甜湯	綠豆-已提前送	庫存	百菇雞湯	杏鮑菇(中美)	0.2Kg	薑汁豆花	豆花2Kg(盒)津悅	1盒
		地瓜粉	0.3Kg		溫體小排肉丁* Q	0.6Kg		花豆(生)已提前送	庫存		雞腿清肉切丁佳世	0.6Kg		八寶豆250g熟小包	2包
		白芝麻	庫存		薑絲	0.1Kg		麥片	0.2Kg		玉米筍(盤)0.1K	1盤		老薑-美	0.1Kg
		鮮奶(1L)全脂*	2瓶		綠豆-隔天用	0.5Kg		切QQ粉圓	0.3Kg		秀珍菇*美	0.2Kg		砂糖(台糖)	庫存
					花豆(生)隔天用	0.5Kg		砂糖(台糖)	0.3Kg		紅蘿蔔	0.2Kg			
											薑片	0.1Kg			
營 養	水 果 芭樂		1.5Kg				柳橙"Q		10個				木瓜		1.5Kg
	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 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		
			3.9 0.5 0.1 0.4 1.4 479												

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

