

# 瑞原國小(幼兒園)一一一學年第二學期學生早午點心設計表(第六週)

561n

		3月20日(星期一)			3月21日(星期二)			3月22日(星期三)			3月23日(星期四)			3月24日(星期五)			3月25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	
		清粥小菜			蘿蔔糕湯			沙茶豬柳燴飯			蔥抓餅和豆漿			鍋燒雞絲麵			鼎邊趖		
		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	粥 小 菜	清	白米	0.5Kg	蘿	蘿蔔糕塊10片1K	2包	沙	溫體豬柳 Q	0.5Kg	蔥	蔥抓餅10入*	1包	鍋	雞絲麵5入280g	2包	鼎	板條(切)	1Kg
		粥	香菇麵筋396g金蘭	1瓶	蔔	乾香菇小朵	庫存	茶	青花菜-嘉鹿1k*	1包	抓	雞蛋(盒)10入	1盒	燒	雞蛋(盒)10入	1盒	邊	乾香菇小朵	庫存
		小	青蔥	0.1Kg	糕	乾蝦仁	庫存	豬	紅蘿蔔	0.2Kg	餅	統一黃金豆漿1L"	2瓶	雞	香菇小朵(生)	0.2Kg	趖	綠豆芽*美	0.3Kg
		菜	雞蛋(盒)10入	1盒	湯	山茼蒿-溫室	0.6Kg	柳	洋蔥(帶皮)	0.3Kg	和			絲	溫瘦夾心肉片* Q	0.3Kg		紅蘿蔔	0.2Kg
						韭菜-青頭Q.*	0.1Kg	燴	香菇小朵(生)	0.2Kg	豆			麵	高麗菜*去外葉	0.6Kg		溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg
						溫體肉絲**美Q	0.3Kg	飯	蒜仁片	0.1Kg	漿				青蔥	0.1Kg		韭菜-青頭Q.*	0.1Kg
						油蔥酥罐約1斤	庫存		沙茶醬127g牛頭	1瓶					紅蘿蔔	0.2Kg		油蔥酥罐約1斤	庫存
									白米	0.5Kg									
午 點	草 莓 夾 心 麵 包 和 麥 茶	草	草莓夾心麵包6入	3包	南	溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg	八	八寶豆250g熟小包	3包	牛	牛蒡	0.6Kg	冰	白木耳朵	庫存	杯	統一杯子蛋糕	8包
		莓	麥茶包。拆小包"	2包	瓜	南瓜	0.6Kg	寶	砂糖(台糖)	庫存	蒡	杏鮑菇(中美)	0.2Kg	糖	雪蓮子(乾)已提前	庫存	子	鮮奶(1L)全脂*	2瓶
		夾	砂糖(台糖)	1Kg	罈	馬鈴薯*	0.3Kg	粥			雞	光雞切丁"超秦	0.6Kg	銀	冰糖	0.3Kg	蛋		
		心			味	洋蔥(帶皮)	0.3Kg				湯	紅棗	0.1Kg	耳	切QQ粉圓	0.3Kg	糕		
		麵			濃	奶油100g小。	1條					薑絲	0.1Kg	雪			和		
		包			湯	罈味棒.	0.3Kg					白木耳朵	0.1Kg	蓮			鮮		
		和				玉米粒"340g台糖	1瓶					雪蓮子(乾)隔天用	0.1Kg	湯			奶		
		麥																	
茶																			
	柳橙"Q	10個						小番茄Q	1Kg					香蕉"Q	10條		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			
養	2.5 0.5 0.1 1.0 0.6 297			2.5 1.9 0.6 1.4 396			4.6 0.8 1.0 1.0 2.0 515			0.1 2.1 0.5 1.0 223			2.3 1.0 0.7 1.0 1.0 425			1.9 0.5 0.3 0.4 0.8 299			

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)一一一學年第二學期學生早午點心設計表(第五週)

oa1

		3月13日(星期一)			3月14日(星期二)			3月15日(星期三)			3月16日(星期四)			3月17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		銀魚瘦肉粥			主食		紅蔥肉燥乾拌麵			主食		野菇燴飯			主食		餐包和養生茶			主食		蔥雞烏龍麵		
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	銀 魚 瘦 肉 粥	小叻魚-特小(乾)		0.1Kg	紅 蔥 肉 燥 乾 拌 麵	意麵(細)-熟		1Kg	野 菇 燴 飯	高麗菜*去外葉		0.6Kg	餐 包 和 養 生 茶	大餐包10入.爆漿		2盒	蔥 雞 烏 龍 麵	熟小烏龍麵		1Kg				
		溫體瘦絞肉*美 Q		0.3Kg		溫瘦夾心絞肉* Q		0.3Kg		雪白菇100g		1包		決明子茶包。		1盒		小白菜*		0.5Kg				
		高麗菜*去外葉		0.5Kg		乾香菇小朵		庫存		鴻禧菇100g		1包						魚板絲		0.1Kg				
		白米		0.5Kg		絞蒜仁		0.1Kg		洋蔥(帶皮)		0.3Kg						雞清肉絲"超秦		0.3Kg				
		玉米粒"340g台糖		1瓶		絞紅蔥頭		0.1Kg		雞清肉絞-超秦		0.3Kg						紅蘿蔔		0.2Kg				
		另追加				綠豆芽*美		0.3Kg		白米		0.5Kg						青蔥		0.1Kg				
		沙拉油2.6L台糖		1瓶		韭菜-青頭Q.*		0.1Kg																
午 點	燒 肉 刈 包 和 鮮 奶	小刈包10入".		2包	蕃 茄 雞 蛋 豆 腐 湯	牛蕃茄		0.3Kg	黑 糖 QQ 豆 花	黑糖(紅糖)450g		庫存	蔬 菜 關 東 煮	白蘿蔔*		1Kg	芋 薯 甜 湯	地瓜*		0.6Kg				
		溫體烤肉排薄片 Q		1Kg		中華火鍋豆腐-非		2盒		珍珠粉圓		0.5Kg		虱目小魚丸		0.3Kg		芋頭*去頭尾		0.6Kg				
		絞蒜仁		0.1Kg		雞蛋(盒)10入		1盒		豆花2Kg(盒)津悅		1盒		玉米條*去頭尾		0.6Kg		砂糖(台糖)		0.3Kg				
		鮮奶(1L)全脂*		2瓶		金絲菇200g小包		1包						柴魚片-小		1包								
		胡椒鹽600g		1盒		青蔥		0.1Kg						小油豆腐丁.		0.3Kg								
		保鮮膜-大條		1條																				
水 果	鳳梨		1.5Kg			香蕉		10條					火龍果(紅肉)		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											
	2.5 2.7 0.3 0.4 0.8 524			2.8 1.2 0.6 1.0 346			4.5 0.6 0.6 1.0 1.0 450			0.6 0.6 0.6 0.2 111			4.2 0.7 0.5 1.0 1.0 531											

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)一一一學年第二學期學生早午點心設計表(第四週)

oa1

		3月6日(星期一)		3月7日(星期二)		3月8日(星期三)		3月9日(星期四)		3月10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		竹筍香菇瘦肉粥		麻醬麵		洋蔥雞肉蓋飯		鮮奶小饅頭和豆漿		慶生蛋糕和鮮奶										
菜名		配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量									
早 點	竹筍香菇瘦肉粥	溫體瘦絞肉*美 Q	0.3Kg	麻醬麵	細(白)油麵	1Kg	洋蔥雞肉蓋飯	洋蔥(帶皮)	0.3Kg	鮮奶小饅頭和豆漿	瑞穗牛奶饅頭25入	1包	慶生蛋糕和鮮奶	傳統蛋糕6吋~	2個					
		雞蛋(盒)10入	1盒		醬	溫瘦夾心絞肉* Q		0.3Kg	蔥		雞清肉丁	0.3Kg		奶	豆漿1L光泉	2瓶	生	鮮奶(1L)全脂*	2瓶	
		乾香菇絲(台灣)	庫存		麵	小黃瓜		0.2Kg	雞		鴻禧菇100g	1包		小			蛋			
		脆筍絲	0.2Kg			紅蘿蔔		0.2Kg	肉		絞蒜仁	0.1Kg		饅			糕			
		白米	0.5Kg			絞蒜泥		0.1Kg	蓋		青蔥	0.1Kg		頭			和			
		紅蘿蔔	0.2Kg			白芝麻		0.1Kg	飯		白米	0.5Kg		和			鮮			
						芝麻醬230g小		1瓶						豆			漿			
午 點	燙水餃	生手工水餃1K~"	1包	虱目魚羹湯	虱目魚柳600g~拆	1包	花生仁湯	生白花生片-已提	庫存	馬鈴薯排骨湯	馬鈴薯*	0.5Kg	暖心火鍋	高麗菜*去外葉	0.6Kg					
		(約45顆)				紅蘿蔔		0.2Kg	生		砂糖(台糖)	0.6Kg		鈴	溫體小排肉丁* Q	0.6Kg	心	玉米條*去頭尾	0.6Kg	
						洋蔥(帶皮)		0.3Kg	仁					薯	薑絲	0.1Kg	火	綜合火鍋料.	0.6Kg	
						大白菜*去外葉		0.6Kg	湯					排	洋蔥(帶皮)	0.3Kg	鍋	小油豆腐丁.	0.2Kg	
						太白粉		0.1Kg						骨						
						柴魚片-小		1包						湯						
						生白花生片-隔天		0.3Kg												
水果	鳳梨	1.5Kg					棗子	1.5Kg						蘋果	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 水果 油脂 熱量		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量									
	1.4 2.4 0.2 1.0 0.8 361		1.7 1.4 0.9 2.0 337		2.5 0.6 0.4 1.0 3.1 622		1.9 0.9 0.2 0.2 206		0.6 0.9 0.3 0.4 1.0 259											

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)一一一學年第二學期學生早午點心設計表(第三週)

oa1

		2月27日(星期一)			2月28日(星期二)			3月1日(星期三)			3月2日(星期四)			3月3日(星期五)		
人數		0人			0人			18人+備1			18人+備1			18人+備1		
主食		228連假			228連假			吻魚蛋炒飯			三色土司和鮮奶			紅燒豆腐粉絲煲		
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						吻魚蛋炒飯	小吻魚-特小(乾)	0.1Kg	三色土司	三色長土司~24片	1條	紅燒豆腐	溫體肉絲**美Q	0.3Kg		
							雞蛋(盒)10入	1盒	鮮奶	鮮奶(1L)全脂*	2瓶	燒豆腐	中華嫩豆腐-非基	1盒		
							高麗菜*去外葉	0.6Kg	吐司			豆腐	大白菜*去外葉	0.6Kg		
							洋蔥(帶皮)	0.3Kg	和鮮奶			粉絲	香菇小朵(生)	0.2Kg		
							白米	0.5Kg				粉	冬粉-小3束100g	2包		
							青蔥	0.1Kg				絲	青蔥	0.1Kg		
							紅蘿蔔	0.2Kg				煲				
午 點						紅豆湯	紅豆-已提前送	庫存	絲瓜	絲瓜*	1Kg	燕麥露	生燕麥粒-已提前	庫存		
						紫米	紫米-已提前送	庫存	瓜	貢丸(小).	0.5Kg	麥西米	鮮奶(1L)全脂*	1瓶		
							桂圓	0.1Kg	貢丸	薑絲	0.1Kg	米	西谷米	0.2Kg		
							砂糖(台糖)	0.6Kg	丸	生燕麥粒-隔天用	0.3Kg	露	砂糖(台糖)	庫存		
									湯							
水果						芭樂		1.5Kg					楊桃	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			
						4.8 1.1 0.7 1.0 1.0 536								2.9 0.6 0.5 0.2 339		

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)一一一學年第二學期學生早午點心設計表(第二週)

oa1

		2月20日(星期一)		2月21日(星期二)		2月22日(星期三)		2月23日(星期四)		2月24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		健康五穀鹹粥		蒜香白醬義大利麵		糖醋雞肉燴飯		玉米蛋餅和豆漿		海鮮燴麵					
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	健康五穀鹹粥	糙米-隔天用	庫存	蒜香白醬義大利麵	義大利乾麵條500g	1包	糖醋雞肉燴飯	雞清肉丁	0.3Kg	玉米蛋餅和豆漿	蛋餅皮*6入	3包	海鮮燴麵	溫體肉絲**美Q	0.3Kg
		五穀米-隔天用	庫存		玉米粒"340g台糖	1瓶		青椒	0.2Kg		雞蛋(盒)10入	2盒		花枝-大	0.3Kg
		白米	0.3Kg		溫體瘦絞肉*美Q	0.3Kg		紅蘿蔔	0.2Kg		玉米粒"340g台糖	1瓶		青江菜	0.3Kg
		溫體瘦絞肉*美Q	0.3Kg		絞蒜仁	0.1Kg		洋蔥(帶皮)	0.3Kg		糙米漿1L光泉	2瓶		香菇小朵(生)	0.2Kg
		香菇小朵(生)	0.2Kg		北海道白醬奶油塊	1盒		蕃茄醬500g軟瓶	1瓶					紅蘿蔔	0.2Kg
		碎菜脯	0.1Kg		青花菜-嘉鹿1k*	1包		白米	0.5Kg					意麵(細)-熟	1Kg
		小豆干丁	0.1Kg												
		油蔥酥 約半斤	庫存												
午 點	蒜香毛豆和鮮奶	毛豆(莢)約1K冷凍	1包	山藥排骨湯	山藥	0.6Kg	地瓜羹	地瓜*	2Kg	柴魚羹湯	赤肉粳-手工	0.6Kg	黑糖豆花	珍珠粉圓	0.3Kg
		八角粒	0.1Kg		溫體小排肉丁*Q	0.3Kg		老薑-美	0.1Kg		脆筍絲	0.2Kg		豆花2Kg(盒)津悅	1盒
		絞蒜仁	0.1Kg		薑片	0.1Kg		黑糖(紅糖)450g	1包		紅蘿蔔	0.2Kg		切QQ粉圓	0.3Kg
		鮮奶(1L)全脂*	2瓶								柴魚片-小	1包		黑糖(紅糖)450g	庫存
											木耳大朵(生)美*	0.1Kg			
水果	鳳梨	1.5Kg					棗子	1.5Kg						蘋果	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		
	1.5 1.3 0.2 0.5 1.4 469		1.3 1.1 1.0 1.8 280		5.1 0.6 0.5 1.0 1.0 724		2.0 5.0 0.1 1.0 563		4.8 1.0 0.4 1.0 1.0 514						

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)一一一學年第二學期學生早午點心設計表(第一週)

561n

2月13日(星期一)			2月14日(星期二)			2月15日(星期三)			2月16日(星期四)			2月17日(星期五)			2月18日(星期六)			
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		人數	17人+備1		
主食	雞肉蕃茄蛋花粥		主食	什錦炒麵		主食	蝦仁蛋炒飯		主食	水煎包和養生茶		主食	慶生蛋糕和鮮奶		主食	雲南湯米干		
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	雞	牛蕃茄	0.3Kg	什	油麵(細)	1Kg	蝦	雞蛋(盒)10入	1盒	水	熟水煎包~拆	18個	慶	傳統蛋糕6吋~	2個	雲	板條(切)	1Kg
	肉	雞蛋(盒)10入	1盒	錦	溫體肉絲**美Q	0.3Kg	仁	鮮草蝦仁-大顆0.4	1包	煎	決明子茶包。	1盒	生	鮮奶(1L)全脂*	2瓶	南	溫體瘦絞肉*美Q	0.3Kg
	蕃	香菇小朵(生)	0.2Kg	炒	紅蘿蔔	0.2Kg	蛋	洋蔥(帶皮)	0.3Kg	包			蛋			湯	乾香菇小朵	庫存
	茄	雞清肉-細丁	0.3Kg	麵	高麗菜*去外葉	0.5Kg	炒	高麗菜*去外葉	0.5Kg	和			糕			米	乾蝦仁	庫存
	蛋	白米	0.5Kg		木耳大朵(生)美*	0.1Kg	飯	紅蘿蔔	0.2Kg	養			和			干	高麗菜*去外葉	0.5Kg
	花	青蔥	0.1Kg		韭菜-青頭Q.*	0.1Kg		青蔥	0.1Kg	生			鮮				絞紅蔥頭	0.1Kg
	粥							白米	0.5Kg	茶			奶				韭菜-青頭Q.*	0.1Kg
午 點	玉	喜瑞爾玉米片。	2盒	綜	冬粉-小3束100g	1包	紅	紅豆-已提前送	庫存	年	寧波年糕500g.	1包	白	貢丸(小).	0.6Kg	銅	銅鑼燒5入.	4盒
	米	鮮奶(1L)全脂*	2瓶	合	雪白菇100g	1包	豆	生燕麥粒-已提前	庫存	糕	溫體肉絲**美Q	0.3Kg	玉	白蘿蔔*	1Kg	鑼	麥茶包。拆小包"	2包
	脆			菇	鴻禧菇100g	2包	燕	砂糖(台糖)	0.3Kg	銀	綠豆芽*美	0.3Kg	貢	西洋芹*	0.1Kg	燒	砂糖(台糖)	0.3Kg
	片			菇	大白菜*去外葉	0.5Kg	麥			芽	香菇小朵(生)	0.2Kg	丸			和	糙米-隔天用	0.1Kg
	和			蔬	溫瘦夾心肉絲* Q	0.3Kg	湯			羹	紅蘿蔔	0.2Kg	湯			麥	五穀米-隔天用	0.1Kg
	鮮			菜	紅豆-隔天用	0.5Kg					油蔥酥 約半斤	庫存				茶		
	奶			湯	生燕麥粒-隔天用	0.3Kg					韭菜-青頭Q.*	0.1Kg						
	柳橙"Q	10個					小番茄Q	1Kg					香蕉	10條		芭樂	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 鮮奶 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			
養	1.5 1.2 0.4 0.5 319		3.0 1.0 1.0 1.0 355			5.0 1.4 0.7 1.0 1.0 536			1.7 0.5 0.5 0.6 197			0.6 0.7 0.5 1.0 306			3.2 1.1 0.4 1.0 1.0 422			

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