

110學年度第2學期台南市立頂洲國小營養午餐食譜菜單

第10週

日期	主食	主菜						中心溫度	副菜						中心溫度	青菜						中心溫度	湯類						水果
		名稱	廠商	數量	單位	總數	單位		名稱	廠商	數量	單位	總數	單位		名稱	廠商	數量	單位	總數	單位		名稱	廠商	數量	單位	總數	單位	
4月11日 星期一	白飯	黑豆豉蒸魚片							酸菜麵腸							蒜炒青江菜							蘿蔔魚丸湯						
		油甘魚片		120	片				鹹菜絲		2	Kg				青江菜		7	Kg				白蘿蔔		3	Kg			
4月12日 星期二	燕麥飯	麵輪滷肉角							南瓜雞丁							有機蔬菜							大黃瓜雞骨湯						乳品
		滷包		9	Kg				雞胸切丁		6	Kg				有機蔬菜		7	Kg				大黃瓜		4	Kg			
4月13日 星期三	肉絲蛋拌飯	肉絲蛋拌飯							回鍋肉片							銀絲卷							海芽蛋花湯						水果
		麵輪		1	Kg				南瓜		1	Kg				蒜頭		0.3	Kg				雞骨		3	Kg			
4月14日 星期四	小米飯	麻香雞丁							黑胡椒銀芽肉絲							有機蔬菜							蔬菜龍骨湯						水果
		白蘿蔔		2	條				洋蔥		1	Kg				銀絲卷		120	個				海芽		2	Kg			
4月15日 星期五	魚羹米粉湯	魚羹米粉湯							沙威瑪DIY							綜合梅粉香酥													
		肉絲		6	Kg				肉絲		4	Kg				地瓜薯條		3	Kg				珍珠小魚丸		1	包			