

基隆市五堵共廚群組113學年度(上學期)第1週菜單設計暨學生反應調查表

日期		星期	用餐人數	導師	學生數	本週用餐天數		營養分析(Nutrition Analysis)							供應量			喜好程度					意見反應
菜名		材料			訂購總量	素食	穀類	肉豆魚蛋	蔬菜類	水果類	油脂類	奶類	熱量	過多	剛好	不足	很喜歡	喜歡	尚可	討厭	很討厭		
食材名稱		材料		(c)																		(P)	
8月30日	五	1424	紅藜飯	紅藜飯	★紅藜麥	1.6K	維持	4.7	2.7	1.9	1.0	2.5	0.0	751.5									
				燒烤雞丁	骨腿丁	57K	以豆製品代替雞肉，其他維持																
					雞胸丁	36K																	
					清雞丁	9K																	
					杏鮑菇	28K																	
					小黃瓜	17K																	
					紅蘿蔔	10K																	
					烤肉醬	2桶(10L)																	
					★素-素雞片	1K																	
				柚香花椰什錦	冷凍綠花椰	84K	去除蒜泥，其它維持																
					冷凍玉米粒	31K																	
					紅椒	10K																	
					黑木耳	6K																	
					蒜泥	1K																	
					★素-豆干片	1K																	
					柚子醬	4大罐																	
				有機時蔬	蒜粗	0.6K	去除蒜粗，其他維持																
					金針菇	28K																	
				金草蛋花湯	★雞蛋	16K	去除青蔥及大骨，其他維持																
					青蔥	1K																	
大骨	6K																						
原件水果				每人1個(全校都有)	維持																		

※本菜單含有過敏原食材以★標示，不適合對其過敏體質者食用
 ※本校使用豬肉及豬原料原產地：台灣

老師的叮嚀(Teacher urges)

香菇富含蛋白質、維生素B群、維生素D及礦物質，可以增強免疫力、保持骨質健康。

平均營養素供應量(average nutrient supply)		4.7	2.7	1.9	1.0	2.5	0.0	751.5
營養參照標準	營養分析	C	P	V	F	O	M	Kcal
nutrition standard	國小1-3年級學生	5.0	2	1.5	2/週	2.0	1/週	670
	國小4-6年級學生	5.8	2	2.0	2/週	2.5	1/週	775

食材供應商:王源農產有限公司

承辦人： 總務主任： 校長：

加會：
午餐秘書：