臺中市九德國民小學111學年度第2學期　5 月　第　12　週營養午餐食譜表

供應人數：素60(含備品)

日期	5月1日　星期一				5月2日　星期二				5月3日　星期三				5月4日　星期四				5月5日　星期五			
飯	南瓜飯				燕麥飯				特餐				蕎麥飯				有機糙米飯			
項目	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)
主菜	苦瓜燒肉	皮絲		0.8	辣炒干丁	小豆乾丁	50	3	麵線糊	紅麵線	33	2	麻油猴頭菇百頁	調理猴頭菇包		1包	素冬瓜燒豆輪	冬瓜大丁	33	2
		苦瓜		2		冷凍玉米粒	17	1		金針菇	5	0.3						小三角油豆腐	33	2
		梅乾菜		0.2		鮮筍丁	17	1		油皮	4	2捲						迷你豆輪	10	0.6
		鈕菇		0.2		毛豆仁	17	1		乾香菇絲	1	0.05		杏鮑菇	17	1		乾香菇	2	0.1
		三角油腐		1		生辣椒	2	0.1		胡蘿蔔切	3	0.2		素米血450g	15	2包		薑片		0.1
										香菜	2	0.1		玉米切段	25	1.5				
										素排骨酥	5	0.3		百頁豆腐丁	33	2				
		芹菜去葉	3	0.2		芹菜去葉	3	0.2		素油蔥酥		1小包		芹菜去葉	5	0.3		芹菜去葉	3	0.2
		薑絲	2	0.1		薑絲	2	0.1						薑絲	2	0.1		薑絲	2	0.1
副菜	素砂鍋白菜滷	大白菜切	67	4	九層塔炒蛋	雞蛋		3		芹菜去葉	3	0.2	素螞蟻上樹	寬冬粉	17	1	素椒鹽毛豆莢	冷凍毛豆莢	100	6
		角螺	3	0.2		金針菇		0.5		薑絲	2	0.1		高麗菜絲	33	2				
		素魚板	3	0.2		紅蘿蔔絲		0.3	雪人包	雪人包		1612P		油皮	4	2捲		八角粒		0.03
		雪白菇	5	0.3		玉米粒		1						胡蘿蔔絲	5	0.3				
		凍豆腐切	17	1		九層塔		0.5						木耳絲	5	0.3				
		胡蘿蔔片	8	0.5										芹菜去葉	3	0.2				
										(地瓜口味)				乾香菇絲	1	0.05				
										(禎祥)										
時蔬青菜	素油菜	油菜切	75	4.5	素青江菜	青江菜切	75	4.5	有機荷葉白菜	有機荷葉白菜切	75	4.5	素空心菜	空心菜切	75	4.5	素高麗菜	高麗菜切	75	4.5
		薑絲				薑絲				薑絲				薑絲				胡蘿蔔片	8	0.5
		胡蘿蔔絲	5	0.3		生香菇	5	0.3		胡蘿蔔片	5	0.3						薑絲		
湯	素肉羹湯	鮮筍絲	25	1.5	素香菇皮絲湯	皮絲	5	0.3	素沙茶滷豆干	四方干	33	2	素鮑菇凍豆腐湯	凍豆腐小丁	17	1	冬瓜山粉圓	山粉圓	5	0.3
		金針菇	5	0.3		蘿蔔切	33	2		新鮮青花菜切	17	1		胡蘿蔔片	5	0.3		冬瓜糖磚		1P
		木耳	5	0.3		特小鈕菇	1	0.05		玉米切段	25	1.5		鮑魚菇	8	0.5				
		胡蘿蔔絲	5	0.3		薑片		0.1		杏鮑菇	17	1		包心白菜切	25	1.5		台糖二砂		2小包
		素肉羹	8	0.5		蔭瓜罐頭		1中罐		鵪鶉蛋	17	1		角螺	5	0.3		檸檬	3	0.2
		雞蛋	8	0.5						薑片		0.1						鮮鳳梨去皮	17	1
		九層塔	2	0.1																
飲品					水果					養樂多優酪乳	125		水果							
備品						備品				備檢品				備品						
營養供應比例	熱量(大卡)		577.4		熱量(大卡)		699.0		熱量(大卡)		692.5		熱量(大卡)		658.2		熱量(大卡)		677.5	
	全穀雜糧類(份)		5.0		全穀雜糧類(份)		5.0		全穀雜糧類(份)		5.0		全穀雜糧類(份)		5.0		全穀雜糧類(份)		5.0	
	豆魚蛋肉類(份)		0.9		豆魚蛋肉類(份)		1.9		豆魚蛋肉類(份)		1.7		豆魚蛋肉類(份)		1.4		豆魚蛋肉類(份)		2.5	
	蔬菜類(份)		2.0		蔬菜類(份)		1.3		蔬菜類(份)		1.2		蔬菜類(份)		1.7		蔬菜類(份)		1.2	
	油脂與堅果種子類(份)		2.5		油脂與堅果種子類(份)		2.5		油脂與堅果種子類(份)		2.3		油脂與堅果種子類(份)		2.3		油脂與堅果種子類(份)		2.5	
	水果類(份)				水果類(份)		1.0		水果類(份)				水果類(份)		1.0		水果類(份)			
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)		0.5		乳品類(份)				乳品類(份)			

臺中市九德國民小學111學年度第2學期　5 月　第　13　週營養午餐食譜表

供應人數：素60(含備品)

日期	5月8日　星期一				5月9日　星期二				5月10日　星期三				5月11日　星期四				5月12日　星期五			
飯	小米飯				紫米飯				特餐				薏仁飯				胚芽飯(蔬)			
項目	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)
主菜	糖醋豆腸	豆腸段	50	3	柚香燒素雞	素雞片	58	3.5	素青醬義大利麵	九層塔	3	0.2	素炒燻鴉片	燻鴉片3K	50	3	素烏龍豆干	大黑豆干	33	2
						杏鮑菇	17	1		白油麵	167	10		小黃瓜絲	25	1.5		素米血450	15	2包
		鳳梨去皮	17	1		胡蘿蔔片	8	0.5		素火腿丁	17	1		紅蘿蔔絲	8	0.5		炸豆包切4	33	2
		紅番茄	17	1		紅椒切	8	0.5		胡蘿蔔小丁	5	0.3		紅椒切	17	1		紅蘿蔔大丁	8	0.5
		彩椒切	17	1		青椒切	8	0.5		三色豆	8	0.5		薑絲		0.1		百頁豆腐切丁	17	1
		番茄醬(玻)		1罐						玉米粒	8	0.5						九層塔		0.2
		香菜		0.1		薑片		0.1		雪白菇	10	0.6		乾辣椒		0.1				
						柚子醬		1小罐		義大利香料粉		1小罐		碎花生	5	0.3		香菜		0.1
		芹菜去葉	3	0.2		芹菜去葉	3	0.2		素白醬奶油		1小包		芝麻醬		1小罐				
		薑絲	2	0.1		薑絲	2	0.1		起司粉		1小罐								
副菜	素蛋酥絲瓜	雞蛋	3	0.2	素胡瓜鳥蛋	胡瓜切	75	4.5					素雙色豆腐煲	盤裝豆腐切	50	3	海味蒸蛋	雞蛋	58	3.5
		絲瓜切	83	5		胡蘿蔔切	8	0.5						小三角油豆	25	1.5		素蟹肉絲	5	0.3
		紅蘿蔔絲	5	0.3		黑蠔菇	5	0.3	黃金銀絲卷	銀絲卷小	80	100P		金絲菇	10	0.6		生香菇	5	0.3
		金針菇	5	0.3		玉米筍	5	0.3		巧克力醬(擠)		1P		鴻喜菇	8	0.5		乾海帶芽	2	0.1
		乾香菇絲	1	0.05		鳥蛋	17	1		煉乳軟管		1條		酸菜絲	8	0.5		芹菜去葉	2	0.1
		香菜	2	0.1										寬冬粉(3kg)	5	0.3		冷凍玉米粒	8	0.5
										芹菜去葉	3	0.2		乾辣椒						
										薑絲	2	0.1								
		薑絲		0.1										芹菜去葉	3	0.2		芹菜去葉	5	0.3
														薑絲	2	0.1		薑絲	2	0.1
時蔬青菜	素莧菜	莧菜切	75	4.5	素地瓜葉	地瓜葉切	75	4.5	素高麗菜	高麗菜切	75	4.5	素油菜	油菜切	75	4.5	有機黑葉白菜	有機鵝白菜切	75	4.5
		薑絲				薑絲				胡蘿蔔片	8	0.5		薑絲				薑絲		
		秀珍菇	5	0.3						薑絲				杏鮑菇	8	0.5		胡蘿蔔絲	8	0.5
湯	素金針湯	乾金針	2	0.1	素味噌豆腐湯	乾海芽	2	0.1	素玉米濃湯	洗選蛋	13	0.8	素蒲瓜排骨湯	蒲瓜切	33	2	黑糖芋圓湯	芋圓600g	10	1包
		殺菁筍片3K	33	2		板豆腐	17	1		三色豆	8	0.5		素排骨酥	5	0.3		地瓜圓600g	10	1包
		角螺	5	0.3		薑絲				馬鈴薯小丁	17	1		素清丸	17	1		地瓜大丁	25	1.5
		薑片		0.1						玉米粒	8	0.5		香菜		0.1		二砂		2小包
		芹菜				味噌		2小包		素火腿丁	8	0.5						黑糖		1包
										奶粉	8	0.5								
飲品					水果					養樂多優酪乳	125		水果							
備品						備品				備檢品				備品						
營養供應比例	熱量(大卡)		711.2		熱量(大卡)		723.1		熱量(大卡)		790.5		熱量(大卡)		801.8		熱量(大卡)		696.8	
	全穀雜糧類(份)		5.0		全穀雜糧類(份)		5.0		全穀雜糧類(份)		6.8		全穀雜糧類(份)		5.0		全穀雜糧類(份)		5.0	
	豆魚蛋肉類(份)		2.4		豆魚蛋肉類(份)		2.0		豆魚蛋肉類(份)		0.8		豆魚蛋肉類(份)		3.1		豆魚蛋肉類(份)		3.0	
	蔬菜類(份)		2.4		蔬菜類(份)		2.1		蔬菜類(份)		1.0		蔬菜類(份)		1.9		蔬菜類(份)		1.0	
	油脂與堅果種子類(份)		2.5		油脂與堅果種子類(份)		2.5		油脂與堅果種子類(份)		2.5		油脂與堅果種子類(份)		2.5		油脂與堅果種子類(份)		2.2	
	水果類(份)		0.2		水果類(份)		1.0		水果類(份)				水果類(份)		1.0		水果類(份)			
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)		0.8		乳品類(份)				乳品類(份)			

菜單設計 ：　　中投蔬果　　午餐秘書 ：　　校長

~~本菜單由中投蔬果有限公司供應~~　　電話 ： 04-22600637　　傳真 ： 04-22600639

臺中市九德國民小學111學年度第2學期　5 月　第　14　週營養午餐食譜表

供應人數：素60(含備品)

日期	5月15日　星期一				5月16日　星期二				5月17日　星期三				5月18日　星期四				5月19日　星期五			
飯	麥片飯				地瓜飯				特餐				薏仁飯				五穀飯(蔬食日)			
項目	菜名	材料	每人(g)		菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)
主菜	素三杯雞	素鹹酥雞		2	香蕉煎餅	香蕉		20條	素紅燒拉麵	拉麵	133	8	素魚香茄子	茄子	17	1	素八寶肉醬	熟花生	8	0.5
		甜芋條		1		蛋餅皮		60片		皮絲	17	1		雞蛋	9	10顆		碎干丁	33	2
		地瓜條		1.5		雞蛋		15顆		白蘿蔔大丁	25	1.5		素肉燥		2小包		玉米粒	17	1
		九層塔				奶油		1條		紅蘿蔔大丁	8	0.5		素魚片		60pc		乾香菇絲	2	0.1
										生香菇片	8	0.5						毛豆仁	17	1
										玉米切段	25	1.5						胡蘿蔔丁	5	0.3
										酸菜絲	8	0.5						鮮筍小丁	17	1
										大白菜切	17	1								
										八角粒		0.03						甜麵醬		1小罐
		芹菜去葉	3	0.2		芹菜去葉	3	0.2		辣豆瓣醬										
		薑絲	2	0.1		薑絲	3	0.2		萬用滷包		1小包								
										花椒粉										
副菜	素絲瓜冬粉	絲瓜切片	74	120	素鐵板油腐	嫩油腐丁	33	2	素燒賣	素燒賣		100P	素田園四色	小黃瓜小丁	25	1.5	素麻藥蛋	水煮蛋	55	50P
		冬粉	12	20		玉米粒	8	0.5						素火腿丁	8	0.5		薑片		0.1
		雞蛋	11	18		紅蘿蔔小丁	8	0.5						胡蘿蔔小丁	8	0.5				
						百頁豆腐切	17	1						玉米粒	17	1				
		薑絲				杏鮑菇切	17	1						馬鈴薯小丁	17	1				
						紅椒絲	8	0.5		芹菜去葉	3	0.2								
						黃椒絲	8	0.5		薑絲	3	0.2		芹菜去葉	3	0.2		芹菜去葉	3	0.2
														薑絲	3	0.2		薑絲	3	0.2
時蔬青菜	素青江菜	青江菜切	75	4.5	小白菜	小白菜切	75	4.5	素有機小松菜	有機小松菜切	75	4.5	素空心菜	空心菜切	75	4.5	素高麗菜	高麗菜切	75	4.5
		薑絲				薑絲				薑絲				薑絲				胡蘿蔔片	8	0.5
		杏鮑菇	8	0.5		胡蘿蔔絲	8	0.5		金針菇	8	0.5						薑絲		
湯	素麻油玉穗湯	小麥肉條	8	0.5	素酸白菜湯	酸白菜	17	1	甘梅薯條	地瓜薯條Q	67	4	素酸辣湯	鮮筍絲	17	1	芋頭西米露	芋頭小丁	25	1.5
		玉米切段	17	1		油皮	4	2捲		乾梅粉60g		1小罐		榨菜絲	5	0.3		西谷米	8	0.5
		高麗菜切	25	1.5		凍豆腐切	13	0.8						雞蛋	8	0.5		奶粉	5	0.3
		紅棗		0.1		大白菜切	25	1.5						豆腐	17	1		椰漿		2小罐
		薑片		0.1		秀珍菇	8	0.5						木耳絲	3	0.2		台糖貳砂		2小包
		藥膳包		1小包		薑絲								胡蘿蔔絲	3	0.2				
		麻油												香菜	2	0.1				
飲品					水果					養樂多優酪乳	125		水果							
備品						備品				備檢品				備品						
營養供應比例	熱量(大卡)		563.0		熱量(大卡)		667.7		熱量(大卡)		713.7		熱量(大卡)		602.0		熱量(大卡)		673.1	
	全穀根莖類(份)		5.0		全穀根莖類(份)		5.0		全穀根莖類(份)		4.7		全穀根莖類(份)		5.0		全穀根莖類(份)		5.0	
	豆魚肉蛋類(份)		0.7		豆魚肉蛋類(份)		1.4		豆魚肉蛋類(份)		2.1		豆魚肉蛋類(份)		0.5		豆魚肉蛋類(份)		2.2	
	蔬菜類(份)		1.8		蔬菜類(份)		1.8		蔬菜類(份)		1.5		蔬菜類(份)		1.5		蔬菜類(份)		1.1	
	油脂類(份)		2.5		油脂類(份)		2.5		油脂類(份)		2.5		油脂類(份)		2.5		油脂類(份)		2.5	
	水果類(份)				水果類(份)		1.0		水果類(份)				水果類(份)		1.0		水果類(份)			
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)		0.5		乳品類(份)				乳品類(份)		0.1	

菜單設計 ：　　中投蔬果　　午餐秘書 ：　　校長

~~本菜單由中投蔬果有限公司供應~~　　電話 ： 04-22600637　　傳真 ： 04-22600639

臺中市九德國民小學111學年度第2學期　5 月　第　15　週營養午餐食譜表

供應人數：素60(含備品)

日期	5月22日　星期一				5月23日　星期二				5月24日　星期三				5月25日　星期四				5月26日　星期五			
飯	南瓜飯				蕎麥飯				特餐				五穀飯				黑米糙米飯			
項目	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)
主菜	洋芋素燒獅子頭	素香菇獅子頭	57	100P	辣炒油腐	小油丁	50	3	素散壽司	壽司醋600ml		1罐	三杯麵腸	麵腸	55	3	日式燒豆腐	豆腐		4.3
		馬鈴薯大丁	33	2		高麗菜切	17	1		玉米粒罐頭		1中罐		素米血	####	2包		芝麻		0.2
		胡蘿蔔丁	8	0.5		胡蘿蔔片	8	0.5		雞蛋	25	1.5		玉米段		1.5		海苔絲		1包
		乾紐菇		0.05		彩椒切	8	0.5		富貴牌素肉鬆	15	0.9		九層塔		0.1		素烤肉醬		1罐
		薑片		0.1		素韓式泡菜		1包		素蟳味絲	8	0.5		薑片		0.1		小黃瓜絲		0.8
						韓式年糕1K	17	1												
										海苔絲極細		1小包								
		芹菜去葉	5	0.3		芹菜去葉	5	0.3		熟白芝麻		0.1								
		薑絲	2	0.1		薑絲	2	0.1		味酬大罐										
副菜	素番茄蛋豆腐	盤裝豆腐切	33	2	麻油鮮菇	高麗菜切	33	2	玉米可樂餅	玉米可樂餅		100P	素蒲瓜鮮匯	蒲瓜切	67	4	素佛跳牆	大白菜切	58	3.5
		洗選蛋	33	2		玉米段	33	2						油片切	8	0.5		胡蘿蔔片	5	0.3
		紅番茄去蒂	17	1		杏鮑菇切	17	1						玉米筍	3	0.2		鴿蛋	17	1
						生香菇切	8	0.5						木耳	8	0.5		殺菁筍片	17	1
						角螺	5	0.3						胡蘿蔔切	5	0.3		芋頭切丁	17	1
		番茄糊		1小罐		薑母鴨藥包		1小包										素排骨酥	3	0.2
						薑片		0.1										油皮	3	0.2
																		乾香菇	1	0.05
																		香菜		0.1
時蔬青菜	素油菜	油菜切	75	4.5	有機荷葉白菜	有機荷葉白菜切	75	4.5	素大陸妹	福山萵苣切	75	4.5	素空心菜	空心菜切	75	4.5	素青江菜	青江菜切	75	4.5
		薑絲				薑絲				薑絲				薑絲				薑絲	0	
		金針菇	8	0.5		胡蘿蔔絲	8	0.5						秀珍菇	8	0.5		白精靈菇	8	0.5
湯	素蘿蔔玉米湯	蘿蔔大丁	17	1	素冬瓜丸子湯	冬瓜大丁	33	2	筍乾豆腐湯	筍干	5	0.3	素鮮筍湯	鮮筍切	33	2	紅豆紫米湯	紫米黑糯米	13	0.8
		玉米切段	17	1		素丸子	8	0.5		木耳	8	0.5		角螺	3	0.2		紅豆	17	1
		角螺	3	0.2		薑絲				板豆腐	17	1		香菜		0.1		西谷米	5	0.3
		芹菜去葉	3	0.2		芹菜去葉	3	0.2		油皮	4	2捲		素丸子	8	0.5		二砂包糖		2小包
										薑絲										
										香菜		0.1								
飲品					水果					履歷豆奶	200		水果							
備品						備品				備檢品				備品						
營養供應比例	熱量(大卡)		687.5		熱量(大卡)		668.6		熱量(大卡)		654.9		熱量(大卡)		#VALUE!		熱量(大卡)		550.6	
	全穀根莖類(份)		5.0		全穀根莖類(份)		5.0		全穀根莖類(份)		5.0		全穀根莖類(份)		5.0		全穀根莖類(份)		5.0	
	豆魚肉蛋類(份)		2.6		豆魚肉蛋類(份)		1.2		豆魚肉蛋類(份)		2.3		豆魚肉蛋類(份)		1.4		豆魚肉蛋類(份)		0.7	
	蔬菜類(份)		1.3		蔬菜類(份)		2.1		蔬菜類(份)		0.8		蔬菜類(份)		#VALUE!		蔬菜類(份)		1.6	
	油脂類(份)		2.5		油脂類(份)		2.5		油脂類(份)		2.5		油脂類(份)		2.3		油脂類(份)		2.3	
	水果類(份)				水果類(份)		1.0		水果類(份)				水果類(份)		1.0		水果類(份)			
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)			

臺中市九德國民小學111學年度第2學期　5 月　第　16　週營養午餐食譜表

供應人數：素60(含備品)

日期	5月29日　星期一				5月30日　星期二				5月31日　星期三									
飯	小米飯				紅米燕麥飯				特餐									
項目	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	每人(g)	採購量(kg)	菜名	材料	採購量(kg)	菜名	材料	採購量(kg)
主菜	紅麴燒豆腐	蔬菜百頁豆腐	67	4	三杯豆包	炸豆包1/4	50	3	素香菇鮮筍粥	油皮	4	2捲						
		蘿蔔切	25	1.5		素米血450	15	2包		鮮筍切絲	25	1.5						
		熟花生	5	0.3		玉米段	25	1.5		生香菇	8	0.5						
		薑片		0.1		九層塔		0.1		胡蘿蔔絲	8	0.5						
		粗冰糖		1小包						芹菜去葉	3	0.2						
		紅麴醬		1小罐		薑片												
		鳥蛋	17	1		麻油												
										乾香菇絲	2	0.1						
		芹菜去葉	5	0.3						素油蔥酥		1小包						
		薑絲	2	0.1														
副菜	素鐵板三菇	小黃瓜厚		2	素椒麻豆腐	盤裝豆腐切		4.3	素義式肉片	素煙燻肉片	66	100P						
		杏鮑菇		0.5		小三角油腐		1		杏鮑菇	17	1						
		冷凍青花菜		0.3		金針菇		0.3		番茄	20	1.2						
		油腐丁		0.5		鴻喜菇		0.3		胡蘿蔔絲	5	0.3						
		雪白菇		1		酸菜絲		0.4		義式香料		1小罐						
		紅蘿蔔片		0.3		寬冬粉		0.2		芹菜去葉	5	0.3						
		奶油		1小條						薑絲	2	0.1						
時蔬青菜	素有機味美菜	有機味美菜切	75	4.5	素莧菜	莧菜切	75	4.5	素青江菜	青江菜切	75	4.5						
		薑絲				薑絲				薑絲								
		黑蠔菇	8	0.5		胡蘿蔔絲	8	0.5		秀珍菇	8	0.5						
湯	素雜菜湯	馬鈴薯切	17	1	素榨菜肉絲湯	榨菜絲CAS	25	1.5	五行刈包	五行刈包	60	50P						
		素排骨酥	3	0.2		素肉絲	3	0.2										
		胡蘿蔔切	8	0.5		冬粉(3K)	5	0.3		(七品蓮)								
		番茄	13	0.8		芹菜去葉	3	0.2										
		高麗菜切	17	1														
		月桂葉		1小包														
飲品					水果								水果					
備品						備品								備品				
營養供應比例	熱量(大卡)		707.1		熱量(大卡)		#REF!		熱量(大卡)		635.3		熱量(大卡)		0.0	熱量(大卡)		0.0
	全穀根莖類(份)		5.0		全穀根莖類(份)		5.5		全穀根莖類(份)		5.0		全穀根莖類(份)			全穀根莖類(份)		
	豆魚肉蛋類(份)		2.9		豆魚肉蛋類(份)		#REF!		豆魚肉蛋類(份)		1.9		豆魚肉蛋類(份)			豆魚肉蛋類(份)		
	蔬菜類(份)		1.1		蔬菜類(份)		#REF!		蔬菜類(份)		1.7		蔬菜類(份)			蔬菜類(份)		
	油脂類(份)		2.5		油脂類(份)		2.5		油脂類(份)		2.2		油脂類(份)			油脂類(份)		
	水果類(份)				水果類(份)				水果類(份)				水果類(份)			水果類(份)		
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)			乳品類(份)		

菜單設計 ：　　中投蔬果　　午餐秘書 ：

~~本菜單由中投蔬果有限公司供應~~　　電話 ： 04-22600637　　傳真 ： 04-22600639

※參照新版營養成份資料庫-廢棄率: 骨腿(肉雞)28%、雞腿 40%、雞翅45%　雞胸丁20%、 雞排(肉雞)36%、 排骨丁40%　龍骨丁60%.鴨丁21%.軟骨丁10%.雞蛋13%