

05月第四週菜單明細(延杰股份有限公司提供)

日期	主食	備註		主菜	備註		副菜	備註		副菜	備註		湯	備註		小 分 量	營養分析	食物類別	份數	客戶名稱:彰藝素											
5月19日星期一	白米飯	蒸		麻醬肉片	煮		洋蔥炒蛋	炒		三杯杏包菇	炒		炒有機油菜	炒		榨菜冬粉湯	煮		醃類:	主食類	6.3		主食	第一道	第二道	第三道	第四道	第五道	第六道		
	粳米平均值		100	香里肉片 高麗菜(清) 小黃瓜(上) 花生醬(kg) 3K白芝麻醬6入		71 33 5.4 3.2	CAS洗選蛋(kg) 洋蔥(剝)蔥 柴魚片(kg) 工研味酥1.8L 6K金蘭甲等醬油(箱)		50 30 0.6 0.7	杏鮑菇c 米血丁CAS 紅蘿蔔(大丁)		41 29 5.4 1.2	有機蔬菜(清)		70	淡榨菜(真空) 冬粉(kg) 大骨(香里) 香里肉絲	醃	10 7.1 6.4 3.2	脂肪: 25.5 蛋白質: 34.2 熱量: 784.3	豆魚肉蛋類 蔬菜類 油脂類 水果類: 奶類	2.8 2 2.3 0 0	05/19 (一)午	白米飯 粳米平均值 2.4kg	滷豆包 非60g豆包(pc)榮 35pc	紅蘿蔔炒蛋素 CAS洗選蛋(kg) 0kg 紅蘿蔔(絲) 1kg	三杯杏包菇素 杏鮑菇c 0kg 麵腸(kg) 1kg 紅蘿蔔(大丁) 0kg 九層塔 0.06kg	炒有機青菜素 有機蔬菜(清) 0kg	榨菜冬粉湯素 淡榨菜(真空) 0kg 冬粉(kg) 0kg 素肉絲(kg) 0.1kg	水果 31份		
																						營養量:蛋白質: 29.3克 脂肪: 30克 醃類: 99.5克 熱量: 767.5卡									
																						05/20 (二)午	糙米飯 糙米平均值 0kg	豆輪滷蛋素 白蛋 35pc 小豆輪(kg) 0.2kg 紅蘿蔔(大丁) 0.2kg	麻婆豆腐素 非4.3k豆腐板榮 0板 素肉燻(180g/包) 1包 維力蒸煮麵90入(箱) 0箱	絲瓜蒸煮麵 絲瓜(清) 0kg 紅蘿蔔(絲) 0kg	炒有機青菜素 有機蔬菜(清) 0kg	海苔蛋花湯 海苔切片 1/150(包) 0包 CAS洗選蛋(kg) 0kg	冰烤地瓜 冰烤地瓜(條) 35條		
																						營養量:蛋白質: 19.2克 脂肪: 21.5克 醃類: 100.5克 熱量: 627.3卡									
																						05/21 (三)午	白米飯 粳米平均值 2.4kg	黑胡椒凍豆腐素 非凍豆腐(kg)榮 2.4kg 玉米筍(冷凍) 0.2kg 紅蘿蔔(絲) 0kg 毛豆(A) 0.2kg 300g素黑胡椒粉 1罐	香菇醬油蒸蛋 CAS洗選蛋(kg) 0kg 濕香菇 0kg	沙茶年糕 韓式年糕(包)500g 1/17 0包 濕木耳 0kg 紅蘿蔔(絲) 0kg 737g愛之味素沙茶醬罐 1罐	炒有機青菜素 有機蔬菜(清) 0kg	蘿蔔湯素 蘿蔔(大丁) 0kg 紅蘿蔔(大丁) 0kg 豆皮(kg) 0.2kg	水果 31份		
5月21日星期三	白米飯	蒸		奶油黑胡椒豬柳	煮		香菇醬油蒸蛋	蒸		沙茶年糕	炒		炒有機小松菜	炒		蘿蔔湯	煮		醃類:	主食類	6		主食類	營養量:蛋白質: 18.6克 脂肪: 17.5克 醃類: 99.5克 熱量: 632卡							
	粳米平均值		120	香里豬柳 洋蔥(剝) 紅蘿蔔(絲) 安佳無鹽奶油1/150 71#黑胡椒粒(20入)		71 25 5.3 0.17 0	CAS洗選蛋(kg) 濕香菇 年糕紙50入(薄)(包)10包/箱)		54 3.2 3.2 3.2 5.4	高麗菜(清) 韓式年糕(包)500g 1/17 香里肉絲 濕木耳 紅蘿蔔(絲) 3K牛寶沙茶醬(罐)		54 0.46 3.2 3.2 5.4	有機蔬菜(清)		70	蘿蔔(大丁) 大骨(香里) 紅蘿蔔(大丁) 香菜		32 6.5 3.2 0.5	脂肪: 25 蛋白質: 33.6 熱量: 759.4	豆魚肉蛋類 蔬菜類 油脂類 水果類: 奶類	2.8 2 2.2 0 0	05/22 (四)午	薏苡飯 小薏仁(kg) 0kg 粳米平均值 0kg	炸腰果雙色素 腰果 0.15kg 地瓜(清) 1.2kg 洋芋(清) 1.2kg	蕃茄炒蛋素 CAS洗選蛋(kg) 0kg 全紅蕃茄 0kg	銀芽干絲 豆芽菜 0kg 非黃豆干絲kg榮 0kg 紅蘿蔔(絲) 0kg 芹菜(清) 0kg	炒有機青菜素 有機蔬菜(清) 0kg	素四神湯 四神(人) 0人 小薏仁(kg) 0kg 山藥(清) 0.6kg	素水餃 素水餃(pc) 70pc		
																						營養量:蛋白質: 20.4克 脂肪: 20克 醃類: 100克 熱量: 661.6卡									
5月22日星期四	薏苡飯	蒸		香酥魷魚排	炸		蕃茄炒蛋	炒		銀芽干絲	拌		炒有機萵菜	炒		四神湯	煮		醃類:	主食類	6.2		主食類	營養量:蛋白質: 20.4克 脂肪: 20克 醃類: 100克 熱量: 661.6卡							
	小薏仁(kg) 粳米平均值		40 80	魷魚排60g(CAS) 18L福慧益康沙拉油	加	1	CAS洗選蛋(kg) 蕃茄(上) 3.3K可果美蕃茄醬(桶)		59.5 32.5	豆芽菜 非黃豆干絲kg榮 紅蘿蔔(絲) 香里肉絲 芹菜(清)	豆	45.2 10.8 5.4 3.2 2.2	有機蔬菜(清)		70	立大龍骨丁 小薏仁(kg) 四神(kg) 豬腸(貴) 紅棗(kg) 枸杞(kg)		10 2.1 3.2 5.4 0.6 0.3	脂肪: 28 蛋白質: 35 熱量: 796	豆魚肉蛋類 蔬菜類 油脂類 水果類: 奶類	3 1.6 2.6 0 0	05/23 (五)午	麵食 細油麵(直)大佳 0kg	素粿 香菇素肉粿kg 1.2kg 豆皮(kg) 0.2kg	塔香油豆腐 非55g四角油腐pc榮 35pc	蒸黑糖捲 黑糖捲(龍)25人70g 0pc	炒有機青菜素 有機蔬菜(清) 0kg	蔬菜羹湯 大白菜(清) 0kg 筍絲 0kg 紅蘿蔔(絲) 0kg 金針姑 0kg CAS洗選蛋(kg) 0kg 乾木耳絲(kg) 0kg	水果 31份		
																						營養量:蛋白質: 19.8克 脂肪: 22克 醃類: 101克 熱量: 681.2卡									
5月23日星期五	麵食			肉粳麵	燴		塔香雞塊	煮		蒸黑糖捲			炒有機黑葉白菜	炒		蔬菜羹湯	煮		醃類:	主食類	6.1		主食類	營養量:蛋白質: 19.8克 脂肪: 22克 醃類: 101克 熱量: 681.2卡							
	細油麵(直)大佳		180	香里肉絲 油酥(kg)學		39 0.6	雞塊(100g)彰鴻 九層塔		1 0.6	黑糖捲(龍)25人70g	冷	1	有機蔬菜(清)		70	大白菜(清) 筍絲 紅蘿蔔(絲) 金針姑 CAS洗選蛋(kg) 乾木耳絲(kg)		40 10.8 5.4 8.5 8.5 0.6	脂肪: 26.5 蛋白質: 35.4 熱量: 776.1	豆魚肉蛋類 蔬菜類 油脂類 水果類: 奶類	3.1 1.5 2.2 0 0										