

05月第五週菜單明細(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	副菜	備註	湯	備註	刀叉	營養分析	食物類別	份數	客戶名稱:彰藝素												
																	醣類:	主食類	6	主食	第一道	第二道	第三道	第四道	第五道	第六道			
5月26日星期一	白米飯	蒸	椒麻雞塊	炸	海結滷白蛋	滷	鐵板高麗菜	炒	炒有機油菜	炒	海芽湯	煮						醣類:	主食類	6	05/26 (一)午	白米飯	炸豆腐	海結滷白蛋	鐵板高麗菜素	炒有機青菜素	海芽湯	水果	
	粳米平均值	120	雞塊120g 蒜末kg 乾辣椒(kg) 1斤花椒粉 18L福懋益康沙拉油 地瓜粉(20K/袋)	1 0.64 0 0	白蛋 海帶結(kg) 紅蘿蔔(大丁)	1 5.4 5.4	高麗菜(清) 香里肉片 紅蘿蔔(絲) 濕香菇	64.5 3.2 5.4 3.2	有機蔬菜(清)	70	海芽(kg) 大骨(香里)	5.3 6.3						100.5 脂肪: 蛋白質: 熱量:	豆魚肉蛋類 蔬菜類 油脂類 水果類:	3 2.1 2.5 0	05/26 (一)午	白米飯	炸豆腐	海結滷白蛋	鐵板高麗菜素	炒有機青菜素	海芽湯	水果	
5月27日星期二	麥片飯	蒸	鼓汁豬排	煮	五更腸旺豆腐	炒	椒鹽毛豆莢	拌	炒有機空心菜	炒	九尾雞湯	煮						醣類:	主食類	6.1	05/27 (二)午	麥片飯	雙菇炒蛋	五更豆腐素	椒鹽毛豆莢	炒有機青菜素	九尾蘿蔔湯素	炸薯餅	
	麥片(kg)	40	香里肉排60g 豆鼓(kg)	1 1.5	豬腸(貴) 豬血(kg) 非4.3k豆腐板榮 酸菜仁 乾木耳絲(kg)	8.5 25 45 8.5 0.6	CAS毛豆莢(冷凍) 蒜末kg 辣椒kg 71#黑胡椒粒(20入) 八角(kg)	54 0.6 0.3 0 0.3	有機蔬菜(清)	70	雞骨架 蘿蔔(大丁) 九尾(段) 枸杞(kg)	25 21 5.3 0.6						98 脂肪: 蛋白質: 熱量:	豆魚肉蛋類 蔬菜類 油脂類 水果類:	2.8 1.3 2.2 0	05/27 (二)午	麥片飯	雙菇炒蛋	五更豆腐素	椒鹽毛豆莢	炒有機青菜素	九尾蘿蔔湯素	炸薯餅	
	粳米平均值	80																											
5月28日星期三	白米飯	蒸	椒鹽魚	炸	蕃茄炒蛋	炒	螞蟻上樹	炒	炒有機黑葉白菜	炒	刺瓜湯	煮						醣類:	主食類	6	05/28 (三)午	白米飯	雞蛋豆腐素	蕃茄炒蛋素	螞蟻上樹素	炒有機青菜素	刺瓜湯素	水果	
	粳米平均值	100	水針清肉片70gPCQRC 18L福懋益康沙拉油 地瓜粉(20K/袋)	海 1 0	CAS先選蛋(kg) 蕃茄(上) 3.3K可果美蕃茄醬(桶)	59.5 32.5	高麗菜(絲) 香里粗絞肉 冬粉(kg)	32 3.3 12	有機蔬菜(清)	70	刺瓜(大丁) 大骨(香里) 紅蘿蔔(大丁) 芹菜(清)	32 6.4 3.2 1						98.5 脂肪: 蛋白質: 熱量:	豆魚肉蛋類 蔬菜類 油脂類 水果類:	3 1.7 2.5 0	05/28 (三)午	白米飯	雞蛋豆腐素	蕃茄炒蛋素	螞蟻上樹素	炒有機青菜素	刺瓜湯素	水果	
5月29日星期四	芝麻飯	蒸	泰式雞丁	炒	塔香豆腐	炒	豆漿蒸蛋	滷	炒有機青松菜	炒	冬瓜茶山粉圓	煮						醣類:	主食類	6.4	05/29 (四)午	芝麻飯	泰式打拋杏鮑菇	塔香豆腐	豆漿蒸蛋	炒有機青菜素	冬瓜茶山粉圓	冰烤地瓜	
	熟黑芝麻kg香 粳米平均值	40 80	骨腿丁(金豐盛) 洋蔥(剝) 全紅蕃茄 九層塔 900g泰式酸辣醬(瓶) 蒜仁(kg) 寶豆醇魚露500ml(2瓶/箱)	81 15 10 1.1 0.6	非4.3k豆腐板榮 香里粗絞肉 九層塔 年糕紙50入(薄)	78 3.2 0.6	CAS洗選蛋(kg) 非5k豆漿(1/50包榮 百香果汁kg(2.5%/瓶)	54 0.16	有機蔬菜(清)	70	冬瓜(小丁) 二砂糖(25K/袋)台糖 山粉圓(kg) 百香果汁kg(2.5%/瓶)	32 5.4 5.4						102.5 脂肪: 蛋白質: 熱量:	豆魚肉蛋類 蔬菜類 油脂類 水果類:	3.1 1.3 2.6 0	05/29 (四)午	芝麻飯	泰式打拋杏鮑菇	塔香豆腐	豆漿蒸蛋	炒有機青菜素	冬瓜茶山粉圓	冰烤地瓜	
月 日 星期 五																	醣類:	主食類	0										
																	0 脂肪: 蛋白質: 熱量:	豆魚肉蛋類 蔬菜類 油脂類 水果類:	0 0 0 0										

電話:04-8815202 延杰股份有限公司