

05月第二週菜單明細(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	水果	營養分析	食物類別	份數	客戶名稱: 彰藝素																
																	醣類:	主食類	第一道	第二道	第三道	第四道	第五道	第六道									
5月4日 星期一	米食 粳米平均值 白米(袋)彰藝中	120	筍干滷肉 筍干(學) 蒜仁(kg)	醃	73.3 20 0.6	CAS洗選蛋(kg) 素肉鬆(kg) 海苔切片1/150(包)	加	50 3.3 0.33	杏鮑菇c 金針菇 洋蔥(剝)	20 10 26	有機蔬菜(清)	68	海芽(kg) 大骨(香里) 薑絲(kg)	5 6.6 0.66	醣類:	100 脂肪: 26 蛋白質: 35 熱量: 774	3 2.2 0 0	05/04 (一)午	米食 粳米平均值 3.6kg	皮絲滷筍干素 筍干(學) 0kg 梅干菜 0.2kg	第一道 素香鬆蒸蛋 素肉鬆(kg) 0kg	第二道 西芹 1.2kg 杏鮑菇c 0kg 金針菇 0kg 濕香菇(學) 0.3kg	第三道 素香鬆蒸蛋 CAS洗選蛋(kg) 0kg	第四道 炒有機油菜(暫) 有機蔬菜(清) 0kg	第五道 海芽(kg) 0kg 薑絲(kg) 0kg	第六道 水果 水果 30份	營養量: 蛋白質: 22.5克 脂肪: 20.5克 醣類: 113克 熱量: 726.5卡						
																											5月5日 星期二	糙米飯 糙米(彰藝中) 粳米平均值 白米(袋)彰藝中	33.33 87	炸雞翅 雞翅(85g) 18L福慈益康沙拉油 地瓜粉(20K/袋)	炸	1	非4.3k豆腐板菜 香里粗絞肉 非十全不辣豆瓣醬(6瓶/箱)
5月6日 星期三	米食 粳米平均值 白米(袋)彰藝中	120	蒸浦燒魚片 浦燒魚45gQRcode	煮	1	CAS洗選蛋(kg) 蕃茄 3.3K可樂美蕃茄醬(桶)	蕃茄炒蛋	炒	50.5 33.7	高麗菜(絲) 香里粗絞肉 冬粉(kg) 紅蘿蔔(學)	32 10 11.3 4.5	有機蔬菜(清)	68	雞骨架 山藥(大丁) 紅蘿蔔(學) 紅棗(kg)	20 22.3 4.5 0.66	醣類:	104 脂肪: 24 蛋白質: 31.8 熱量: 759.2	2.5 1.3 2.3 0	05/06 (三)午	米食 糙米平均值 3.6kg	焗烤起士豆包素 非60g豆包(每)30pc 起司絲 0.25包+	蕃茄炒蛋素 蕃茄 0kg	蠟蠟上樹素 CAS洗選蛋(kg) 0kg 高麗菜(絲) 0kg 冬粉(kg) 0kg 素肉燥(180g/包) 1包 紅蘿蔔(學) 0kg	炒有機白菜(暫) 有機蔬菜(清) 0kg	山藥紅棗湯素 山藥(大丁) 0kg 紅蘿蔔(學) 0kg 紅棗(kg) 0kg 皮絲(kg) 0.1kg	水果 水果 30份							
																											5月7日 星期四	糙米飯 糙米(彰藝中) 粳米平均值 白米(袋)彰藝中	33.33 87	炸豬排 香里肉排60g 18L福慈益康沙拉油 地瓜粉(20K/袋)	炸	1	非豆干片(kg)菜 香里肉絲 濕木耳 紅蘿蔔(學) 熟黑芝麻kg香 九層塔 十全甜麵醬(3k)盒
5月8日 星期五	茄汁肉末蛋炒飯 玉米粒QRC 洋蔥(剝) 紅蘿蔔(學) 香里粗絞肉 CAS洗選蛋(kg) 香菇絲 粳米平均值	15.5 10 3.3 13.4 11.1 0.33 80	三杯雞塊 雞塊(100g)彰鴻 九層塔 薑片(kg)	煮	1	CAS洗選蛋(kg) 奶皇包(龍)30入	蒸包子	蒸	冷	1	大白菜(清) 筍絲 香里肉絲 紅蘿蔔(學) 金針菇 乾木耳絲(kg)	40 13.4 10 4.5 6.66 0.5	有機蔬菜(清)	68	味噌湯 味噌(kg) 豆 大骨(香里) 柴魚片(kg)	6.6 29 6.6 0.33	醣類:	103.5 脂肪: 27 蛋白質: 36.7 熱量: 803.8	3.2 1.5 2.2 0	05/08 (五)午	茄汁蛋炒飯素 玉米粒QRC 0kg 紅蘿蔔(學) 0kg 杏鮑菇c 0.3kg CAS洗選蛋(kg) 0kg 香菇絲 0kg 糙米平均值 3.6kg	三杯猴菇雞素 麻油猴頭菇 1包+ 素雞(1/10)隻 3隻 大袖珍菇 0.5kg 九層塔 0.03kg	蒸包子素 奶皇包(龍)30入 0pc	白菜筍絲素 大白菜(上) 0kg 筍絲 0kg 紅蘿蔔(學) 0kg 金針菇 0kg 乾木耳絲(kg) 0kg	炒有機青松菜(暫) 有機蔬菜(清) 0kg	味噌湯素 味噌(kg) 0kg 非4.3k豆腐板菜 0板							

電話: 04-8815202 延杰股份有限公司