11月第五週菜單明細(延杰股份有限公司提供)

日 主食	備註		主菜	 精註	副菜	備記	註	副菜	着註	副菜	備註		湯	備註	Ė	沙 營養分析	食物類別	份數	客戶名	稱:彰藝	素					
11 白米飯	蒸		酥炸翅小腿火	作	香蔥碎脯	蛋炒	,	三色蘑菇通心麵	炒	炒青菜	炒		海芽湯	煮		醣類:	主食類	6.1		主食	第一道	第二道	第三道	第四道	第五道	1 第六道
月粳米平均位	_	120	翅小腿(pc)	2	CAS洗選蛋(I	g) 	55	玉米粒QRC	22	有機青松菜	-	70	海芽(kg)		5.3		豆魚肉蛋類	3	11/25	<u> </u>	炸豆腐	碎脯蛋素	三色蘑菇通心麵素			
25			18L福懋益康沙拉油		碎脯		20	玉米三色cas	16				大骨(香里)		6.3	脂肪:	蔬菜類	1.5	(一)午				Okg 玉米三色cas Okg	有機青松菜	海芽(kg) 0k	g 水果 30份
日					蔥		0.6	香里粗絞肉	3.2							27.5	油脂類	2.5			地瓜(清) 1kg	碎脯 Okg	玉米粒QRC 0kg			
星								雪蓮子	3.2							蛋白質:	水果類:	0			金瓜 0.7kg	素鰻(pc) 3	pc 雪蓮子 Okg			
期 一								通心麵1/12(包)500g	0.24							34.7		0					通心麵1/12(包)500g 0包			
								3K蘑菇醬	0.24							熱量:	NJAR	U					300g素蘑菇醬 1罐			
																782.3			營養	量:蛋白質	: 29.5克	脂肪: 25	3克 醣類:	100.5克	熱量:	727卡
11	蒸		醬 燒里肌 5	煮	客家小炒	炒炒	>	腐乳高麗菜		炒豆芽菜	炒		枸杞冬瓜湯			醣類:	主食類	6.1			麻香山藥素雞		腐乳高麗菜素			
月 糙米		40	香里肉排60g	1	非豆干片(kg)			高麗菜(清)	66.7	豆芽菜		60	冬瓜(中丁)		33	101.5		2.9	(二)午	1	1		kg 高麗菜(清) 0kg	I .		
26 粳米平均位	直	80			芹菜(清)	- 1	5.4	840g豆腐乳罐(甜)罐		韭菜		3	枸杞(kg)		0.6	1	蔬菜類	2		粳米平均值 2.8kg		•)kg 840g豆腐乳罐(甜)罐 0罐	I .		
日 星 期 <u>二</u>					紅蘿蔔(約	系)	5.4	香里肉片	3.2				大骨(香里)		6.6	27.5	油脂類	2.6			日精鹽姑 0.3kg		kg 大袖珍菇 0.4kg		紅蘿蔔(大丁) 0	kg
					香里肉絲	\	3.2	紅蘿蔔(片)	5.4				紅蘿蔔(大丁)		5.4	蛋白質:	水果類:	0				素肉絲(kg) 0.07	'kg 紅蘿蔔(絲) Okg		豆皮(kg) 0.2k	(g
					乾魷魚絲	海	0.5									34.5	奶類	0				芹菜(清) 0	kg			
					辣椒kg		0.3									熱量:			營養	量:蛋白質		脂肪: 22.5			熱量:	
	1													L		791.5			11/27				素沙茶白菜羹素			
11 白米飯	蒸	00	香酥蝦排		紅蘿蔔炒		_	沙茶白菜羹	_		炒	5 0	香菇雞背湯	煮			主食類	6	(三)午	粳米平均值 2.8kg)kg 大白菜(清) 0kg			
月 粳米平均位	蒀	80	蝦排60g(CAS) 力18L福懋益康沙拉油		CAS洗選蛋(A		50	大白菜(清)	65	有機油菜		70	雞骨架 鈕仔菇		26	1	豆魚肉蛋類	2.5			非55g四角油腐pc榮 3pc		kg 香菇素肉粳kg 0.4kg pc 金針菇 0kg		杏鮑菇c 0k細美力菇 0.4k	-
Z/			10口田恋盆球沙红油	U	紅蘿蔔(約	分 月	0.6	香里肉片 金針菇	3.21 6.5				高麗菜(清)		0.55 16.4		蔬菜類 油脂類	2.4				糸焼貝(pc) 0	pc 並 好 UKg 乾木耳絲(kg) 0kg		紅蘿蔔(學) 0.4	
星					757		0.0											2.5								
期 三								乾木耳絲(kg)	0.6				杏鮑菇c		10.5	蛋白質:		0					紅蘿蔔(學) Okg		高麗菜(清) 0	
								紅蘿蔔(絲)	5.4				紅蘿蔔(大丁)		5.4	31.9	奶類	0		量:蛋白質: 			克 醣類:			716.7卡
								3K牛寶沙茶醬(罐)								熱量: 760.6			11/28		花生海結麵筋素		螞蟻上樹素 版 高麗菜(絲) 0kg			
11 燕麥飯	蒸		花生豬腳 泳	di di	塔香豆腐	f vizio	,	螞蟻上樹	h/b	炒青菜	炒		綠豆湯	煮	+ +		主食類	6	(四)午	楔木平均值 2.8Kg		1	包 冬粉(kg) Okg		添豆(Kg) Uk	g 金(kg)利記 1.75kg 皮蛋 4pg
月 燕麥粒(kg		2	豬腳丁(貴)	81	非4.3k豆腐板			高麗菜(絲)	32	冷凍青花菜	-	100	綠豆(kg)	\M	25		豆魚肉蛋類	3	İ				g 素肉燥(180g/包) 1包			
28 粳米平均值		80	香里肉丁	19.	I		3.2	香里粗絞肉	6.5	7 (010) 1 1 1 1 1 1 1		100	二砂糖(25K/袋)台糖		0		蔬菜類	1.6			海帶結(kg) 0.4kg		紅蘿蔔(絲) 0kg			玉米穂(清pc) 2p
日			熟花生	5.4	九層塔		0.6	冬粉(kg)	12							1	油脂類	2.5	營養	量:蛋白質	: 21.4克	脂肪: 29.	5克 醣類:	103克	熱量:	763卡
星			海帶結(kg)	10				紅蘿蔔(絲)	5.4							蛋白質:	水果類:	2	11/29	玉米炒飯素	蜜汁豆包	椒鹽毛豆莢	蒸鍋貼素	炒青菜素	藥膳湯素	* 水果
<u>四</u>																34.6		0	(五)午				kg 素鍋貼 70pc			
																熱量:	X/J/XX	U	(ДД)	玉米三色cas 0.2kg	1	- LJLX((\(\frac{1}{1}\)\)\ 2.1	AS A	月100月10不	蘿蔔(中丁) 0	
																777.9				蛋(kg)和記 1kg					杏鮑菇c 01	(g
11 白米飯	蒸		照燒雞塊 🧎	煮	親子丼	煮		蒸鍋貼	蒸	炒青菜	炒		肉骨茶湯	煮		醣類:	主食類	6.4	1	香菇絲 0.04kg	:				紅蘿蔔(大丁) 0	kg
月 粳米平均值	直	80	雞塊(100g)彰鴻	1	香里肉片		35	熟鍋貼(pc)cas	加 2	有機青松菜		70	立大龍骨丁		6.6	I	豆魚肉蛋類	2.6						<u> </u>	皮絲(kg) 0.21	
29			2.4k照燒醬(桶)	0	洋蔥(片)	- 1	40						蘿蔔(中丁)		25		蔬菜類	1.2	營養	量:蛋白質	: 24克	脂肪: 23	克 醣類:	105克	熱量:	723卡
日 星					CAS洗選蛋(k	g)	10						紅蘿蔔(大丁)		5.4	24	油脂類	2.2								
期					金針菇		10						杏鮑菇c		5.4	蛋白質:	水果類:	0								
五					海苔切片 1/150(三)	0.5						肉骨藥包(美)1/50		0.5	32.2	奶類	0								
					紅蘿蔔(絲	()	5									熱量:										
1	1		1	1	1	1		1		1																