臺中市沙鹿區鹿寮國中 113學年度第1學期第8週午餐食譜設計

高鈣食材:乳品(起司)、小魚乾、黑芝麻、深綠色蔬菜(菠菜、地瓜葉、芥藍菜)及黃豆及其製品

台中在地食材: 單位:g

主食		主菜		副菜		青菜		湯		其他		營養分析	
白米飯	61. 0	鐵板豬柳	109. 4	蛋酥白菜	78. 4	履歷小白菜	70. 4	洋蔥雞湯	30. 4		醣類(g):	全穀雜糧類	3.1
白米	61.0	洋蔥粗絲	24. 0	大白菜切片	54. 0	小白菜	70.0	洋蔥中丁	12.0	奶	66	豆魚蛋肉類	2.4
1 4 日		豬柳	66. 0	洗選蛋	7. 0	薑絲	0. 4	杏鮑菇	8. 0		脂肪(g):	蔬菜類	1.9
		綠豆芽	9. 0	豬肉片	10.0			<u>蘋果</u>	2. 0		28.5	油脂與堅果種子類	2.5
		胡蘿蔔絲	4. 0	胡蘿蔔絲	3. 0			骨腿丁	8. 0		至白質(g):	水果類	0
星 期		美白菇	6. 0	木耳絲	3. 0			薑片	0. 4		28.9	奶類	0.5
		蒜末	0.4	蝦皮	0.6						28.9 热量(大卡):		
华 教				乾香菇絲	0. 4						636.1		
1455				蒜末	0. 4								
洋薏仁糙米飯	61. 0	雞肉親子丼	116. 2	小瓜肉末	66. 0	有機蔬菜	70. 4	茶壺湯	30. 3		醣類(g):	全穀雜糧類	3.4
白米	50.0	冷藏骨腿丁	49. 0	履歷小黃瓜	20.0	有機蔬菜	70. 0	冬瓜中丁	8. 0	果	76	豆魚蛋肉類	2.5
洋 港 仁	3.0	冷藏雞胸肉	49. 0	粗絞肉3	6. 0	薑絲	0.4	黑蠔菇	3. 0		脂肪(g):	蔬菜類	1.2
糙米	8. 0	洋蔥絲	6. 0	胡蘿蔔丁	4. 0			骨腿丁	8. 0		25	油脂與堅果種子類	2.5
		洗選蛋	8. 0	玉米粒	15.0			大文蛤	6. 0		至白質(g):	: 水果類	1
星 期 二		海苔絲	0. 2	馬鈴薯丁	15.0			金針菇	3. 0		25.5	奶類	0
		紅蘿蔔丁	4. 0	培根片	6. 0			胡蘿蔔丁	2. 0		<u> </u>		
华 軟		味霖						海帶芽	0. 3		631		
1455								柴魚片					
哨子肉醬拌麵	68.0	★ 香酥虱目魚排	60. 4	蜜烤地瓜	60. 0	履歷福山萵苣	70. 4	蘿蔔龍骨湯	30. 4		醣類(g):	全穀雜糧類	5
細白油麵(上力)	118. 0	虱目魚排	60. 0	冰心地瓜	60.0	履歷福山萵苣	70.0	白蘿蔔中丁	15. 0	苔包	85	豆魚蛋肉類	2.3
1 6 粗終肉 6	12.0	(每人一個)		(每人一個)		蒜末	0. 4	龍骨丁	6. 0	$\overline{}$	脂肪(g):	蔬菜類	1.2
小豆干丁	17.0							芹菜去葉	0. 4	橘)	29	油脂與堅果種子類	3.5
紅番茄	8. 0							小三角油豆腐	9. 0		至白質(g):	水果類	0
^異 紅蘿蔔丁	7. 0										27.3	奶類	0
洋蔥丁	14. 0	花椒油(國中部)									A 量(大卡):		
木耳絲	3. 0	紅蔥碎	0.4								710.2		
1455 <u>櫛瓜</u>	7. 0	甜麵醬	3. 9										
雜糧飯	61. 0	東山鴨肉	109. 9	香炒海根	66. 6	有機蔬菜	70. 4	日式味噌湯	34. 4		醣類(g):	全穀雜糧類	3.1
白米	50.0	鴨丁	77. 5	熟花生	3. 0	有機蔬菜	70. 0	薄豆腐切絲	18. 0	奶	63.5	豆魚蛋肉類	2.4
多穀米	11.0	鴨肉丸3	6. 0	海帶根	54. 0	薑絲	0.4	旗魚丁	8. 0		脂肪(g):	蔬菜類	1.4
		海帶結	6. 0	豬肉絲	6. 0			洋蔥丁	8. 0		28.5	油脂與堅果種子類	2.5
		大黑豆干切9丁	14. 0	紅蘿蔔絲	3. 0			青蔥	0. 4		26.3 蛋白質(g):	水果類	0
期		豆薯中丁	6. 0	薑絲	0.3			味噌	6. 0			奶類	0.5
		蒜末	0.4	九層塔	0.3						28.4		
		冰糖									624.1		
奏数 1455													
1							70. 4	大瓜豆皮湯	30.8	水	醣類(g):	全穀雜糧類	3.2
卷米飯	61. 0	泡菜烤麩	91.4	香鬆蒸蛋	52. 5	履歷青江菜	10.4	八瓜丑及彻	50. 0		40 XX(B)		
自米		泡菜烤麩 烤麩切4丁	91. 4 45. 0	香鬆蒸蛋 <i>香鬆</i>		履歷青江菜 履歷青江菜		大黄瓜中丁	22. 0	果		豆魚蛋肉類	2.2
白米 卷米	50.0	·	45. 0		1.5		70.0				73.5 脂肪(g):		2.2
白米	50.0	烤麩切4丁	45. 0 9. 0	香鬆	1.5	履歷青江菜	70. 0	大黄瓜中丁	22. 0		73.5 脂肪(g):	i	
白米 卷米	50.0	烤麩切4丁 韓式泡菜(2.85k) 高麗菜	45. 0 9. 0	香製洗選蛋	1.5	履歷青江菜	70. 0	大黄瓜中丁 油豆皮 排骨丁	22. 0		73.5	蔬菜類	1.3
白米 糕米	50.0	烤麩切4丁 韓式泡菜(2.85k) 高麗菜 黑木耳絲	45. 0 9. 0 15. 0	香製洗選蛋	1.5	履歷青江菜	70. 0	大黄瓜中丁 油豆皮	22. 0 2. 4 6. 0		73.5 脂肪(g): 23.5 蛋白質(g):	蔬菜類 油脂與堅果種子類	1.3 2.5
白米 档米	50.0	烤麩切4丁 韓式泡菜(2.85k) 高麗菜 黑木耳絲 杏鮑菇切粗絲	45. 0 9. 0 15. 0 4. 0	香製洗選蛋	1.5	履歷青江菜	70. 0	大黄瓜中丁 油豆皮 排骨丁	22. 0 2. 4 6. 0		73.5 脂肪(g): 23.5	菠菜類 油脂與堅果種子類 水果類	1.3 2.5
白米 糕米	50.0	烤麩切4丁 韓式泡菜(2.85k) 高麗菜 黑木耳絲	45. 0 9. 0 15. 0 4. 0	香製洗選蛋	1.5	履歷青江菜	70. 0	大黄瓜中丁 油豆皮 排骨丁	22. 0 2. 4 6. 0		73.5 脂肪(g): 23.5 蛋白質(g):	. 放業類 油脂與堅果種子類 水果類 奶類	1.3 2.5