



# 軍功國小

## 全富食品有限公司



服務電話:(04)22757208 傳真電話:(04)22751028

廠址:臺中市太平區永平路二段100號

### 115年4月午餐菜單

第8週	清明		4月1日 星期三	4月2日 星期四	4月3日 星期五
			小米飯 <b>柴香肉片</b> 日式關東煮 蒜香毛豆莢 青江菜 番茄羅宋湯	茄汁通心麵 <b>◎香酥雞腿</b> 脆薯雙拼 奶香小饅頭 花椰菜 珍珠奶茶	
第9週	4月6日 星期一	4月7日 星期二	4月8日 星期三	4月9日 星期四	4月10日 星期五
	<b>Happy Children's Day</b> 	燕麥飯 <b>香滷里肌</b> 塔香海根 麻婆豆腐 鵝白菜 黃瓜香菇湯	小米飯 <b>蔥香骰子豬</b> 招牌白菜滷 古早味炒蛋 油菜 竹筍香菇湯	嘉義雞肉飯 <b>◎椒鹽魚丁</b> 蒲瓜金菇 銀絲卷 小白菜 四神風味湯	香Q白飯 <b>咖哩肉片</b> 咕咾油腐 大阪燒高麗 <b>◆有機蔬菜</b> 海芽番茄湯
第10週	4月13日 星期一	4月14日 星期二	4月15日 星期三	4月16日 星期四	4月17日 星期五
	胚米飯 <b>蕈菇蒸蛋</b> 打拋干丁 塔香海茸 鵝白菜 白菜香菇湯	燕麥飯 <b>香菇燉雞</b> 黃瓜什錦 焗烤洋芋青花 油菜 海芽味噌湯	小米飯 <b>紅燒燉肉</b> 飄香滷味 紅絲炒蛋 小白菜 枸杞冬瓜湯	北方炸醬麵 <b>◎香酥雞排</b> 蛋酥高麗菜 芋泥包 青江菜 珍珠紅茶	香Q白飯 <b>沙茶肉片</b> 客家小炒 南瓜炒蛋 <b>◆有機蔬菜</b> 酸辣湯
第11週	4月20日 星期一	4月21日 星期二	4月22日 星期三	4月23日 星期四	4月24日 星期五
	胚米飯 <b>蕃茄炒蛋</b> 家常油腐 鮮蔬炒寬粉 油菜 玉米蛋花湯	燕麥飯 <b>咖哩燉肉</b> 海帶三絲 毛豆翹腿 小白菜 蘿蔔雞湯	小米飯 <b>三杯雞丁</b> 結頭什錦煲 鐵板銀芽 福山萵苣 海芽金菇湯	肉絲炒飯 <b>◎酥炸魚片</b> 佛跳牆 醬香鮮肉包 鵝白菜 黃瓜魚丸湯	香Q白飯 <b>滷烤雞翅</b> 鮮蔬百頁 玉米炒蛋 <b>◆有機蔬菜</b> 香菇米粉湯
第12週	4月27日 星期一	4月28日 星期二	4月29日 星期三	4月30日 星期四	
	胚米飯 <b>彩繪滷蛋</b> 茶香豆干 焗烤咖哩野菌菇 小白菜 元氣味噌湯	燕麥飯 <b>奶香燉雞</b> 白菜福州丸 雙花混炒 油菜 綜合豬血湯	小米飯 <b>壽喜燒肉</b> 日式油腐燒 肉末海根 鵝白菜 木須肉絲湯	台式炒麵 <b>蜜香雞腿</b> 高麗燉煮 現烤西點 福山萵苣 綠豆芋圓湯	

▲請注意食材部分含有過敏原(海鮮類、蝦皮甲殼類、芝麻堅果等)

~本菜單皆使用臺灣國產豬肉~

全面採用非基改、符合三章一Q食材(TAP產銷履歷、CAS台灣優良農產品、CAS台灣有機農產品、QR-Code生產

◆每週提供一次有機蔬菜

飯菜量如有任何問題,請找全富服務人員,謝謝您!



4月份午餐食材明細+營養分析

全富食品【第8週】

日期	主食	重量(g)	主菜	重量(g)	副菜	重量(g)	副菜	重量(g)	青菜	重量(g)	湯	重量(g)	附餐
3月30日 星期一													
3月31日 星期二													
4月1日 星期三	小米飯		柴香肉片		日式關東煮		蒜香毛豆莢		季節蔬菜		番茄羅宋湯		
	白米	90	豬肉	45	白蘿蔔	40	毛豆莢	40	青江菜	80	高麗菜	25	
	小米	20	金針菇	3	黑干	10					蕃茄	15	
			紅蘿蔔	1	紅蘿蔔	3					馬鈴薯	8	
			柴魚片	適量	香菇	2					豬肉	5	
											紅蘿蔔	3	
4月2日 星期四	茄汁通心麵		香酥雞腿		雙拼脆薯		奶香小饅頭		季節蔬菜		珍珠奶茶		
	麵條	100	雞腿	60	薯條	20	饅頭	60	花椰菜	100	珍珠	8	
	玉米粒	15			雞塊	15							
	豬肉	10											
	紅蘿蔔	5											
					薯條20/90+雞塊15/50		廠內自蒸						
					加工品份數0.52份		不外購即食品						
4月3日 星期五													

標示為加工半成品

台中在地食材

標示為炸品

標示為主食加工品

- 本菜單開立均是 **以可食量** 計算營養素
- 豬肉採用台中市大安區肉品市場廠商-津谷食品股份有限公司
- 食物廢棄率為:雞丁40%、雞翅40%、雞腿40%、腿排47%、帶骨大排40%、排骨62%、玉米段38% (參考FDA營養資料庫)
- 水果排程因季節天氣影響需待前一週廠商告知

4月份午餐食材明細+營養分析

全富食品【第9週】

日期	主食	重量(g)	主菜	重量(g)	副菜	重量(g)	副菜	重量(g)	青菜	重量(g)	湯	重量(g)	附餐
4月6日 星期一													
4月7日 星期二	燕麥飯		香滷里肌		麻婆豆腐		塔香海根		季節蔬菜		黃瓜香菇湯		
	白米 90 燕麥 20		豬排 60		豆腐 50 豬肉 5 紅蘿蔔 3		海根 40 九層塔 適量		鵝白菜 80		胡瓜 40 香菇 5		
	蒸		滷		煮		煮		燙		煮		
4月8日 星期三	小米飯		蔥香骰子豬		招牌白菜滷		古早味炒蛋		季節蔬菜		竹筍香菇湯		
	白米 90 小米 20		豬肉 50		大白菜 40 香菇 1 豆皮 8 紅蘿蔔 2		液蛋 40 菜脯 8 紅蘿蔔 3 蔥 適量		油菜 80		竹筍 25 紅蘿蔔 3 香菇 3		
	蒸		炒		燉		炒		燙		煮		
4月9日 星期四	嘉義雞肉飯		椒鹽魚丁		蒲瓜金菇		銀絲卷		季節蔬菜		四神風味湯		
	白米 100 雞肉 20 小黃瓜 5		魚丁 50 CAS生鮮魚丁		蒲瓜 35 豆皮 8 金針菇 10 紅蘿蔔 5 木耳 3		銀絲卷 60 廠內自蒸 不外購即食品		小白菜 80		白蘿蔔 25 紅蘿蔔 3 排骨 5		
	醬拌		炸		煮		蒸		燙		煮		
4月10日 星期五	香Q白飯		咖哩肉片		咕咾油腐		大阪燒高麗		有機蔬菜		海芽番茄湯		
	白米 100		豬肉 60 馬鈴薯 15 紅蘿蔔 3		油豆腐 30 杏鮑菇 15 紅蘿蔔 3		高麗菜 55 豬肉 5 紅蘿蔔 3		有機蔬菜 80		番茄 15 海帶芽 1		
	蒸		燉		炒		炒		燙		煮		

標示為加工半成品

台中在地食材

標示為炸品

標示為主食加工品

- 本菜單開立均是以【可食量】計算營養素
- 豬肉採用台中市大安區肉品市場廠商-津谷食品股份有限公司
- 食物廢棄率為:雞丁40%、雞翅40%、雞腿40%、腿排47%、帶骨大排40%、排骨62%、玉米段38% (參考FDA營養資料庫)
- 水果排程因季節天氣影響需待前一週廠商告知





4月份午餐食材明細+營養分析

全富食品【第12週】

日期	主食	重量(g)	主菜	重量(g)	副菜	重量(g)	副菜	重量(g)	副菜	重量(g)	湯	重量(g)	附餐
4月27日 星期一	胚米飯		彩繪滷蛋		茶香豆干		焗烤咖哩野菌菇		季節蔬菜		元氣味噌湯		
	白米	90	CAS水煮蛋	50	豆干	50	馬鈴薯	35	小白菜	100	豆腐	20	
	胚米	20	玉米粒	5	紅蘿蔔	5	杏鮑菇	20			海帶芽	1	
			毛豆仁	3			紅蘿蔔	3					
			紅蘿蔔	2			乳酪絲	3					
	蒸		滷		煮		烤		燙		煮		
4月28日 星期二	燕麥飯		奶香燉雞		白菜福州丸		雙花混炒		季節蔬菜		綜合豬血湯		
	白米	90	骨腿丁	60	福州丸	30	花椰菜	40	油菜	80	豬血	35	
	燕麥	20	馬鈴薯	15	香菇	10	豬肉	8			竹筍	8	
			紅蘿蔔	3	大白菜	10	紅蘿蔔	3			酸菜	3	
			紅蘿蔔	3	紅蘿蔔	3	木耳	1					
			竹筍	3			福州丸30/2/30+30/2/35						
							加工品份數0.93份						
	蒸		燉		煮		炒		燙		煮		
4月29日 星期三	小米飯		壽喜燒肉		日式油腐燒		肉末海根		季節蔬菜		木須肉絲湯		
	白米	90	豬肉	60	白蘿蔔	30	海根	40	鵝白菜	80	大白菜	20	
	小米	20	金針菇	3	油腐	15	豬肉	10			冬粉	3	
			紅蘿蔔	1	紅蘿蔔	3	紅蘿蔔	2			紅蘿蔔	2	
										木耳	1		
										粉絲膨脹率5倍			
										膨脹後約15g			
	蒸		燒		燉		煮		燙		煮		
4月30日 星期四	台式炒麵		蜜汁雞腿		高麗燉煮		現烤西點		季節蔬菜		綠豆芋圓湯		
	麵條	150	雞腿	60	高麗菜	40	冷凍麵團	60	福山萵苣	80	綠豆	10	
	豆芽菜	10			豬肉	8					芋圓	8	
	豬肉	10			紅蘿蔔	3							
	炒		醬拌		燒		烤		燙		煮		
5月1日 星期五													

標示為加工半成品

台中在地食材

標示為炸品

標示為主食加工品

- 本菜單開立均是以「可食量」計算營養素
- 豬肉採用台中市大安區肉品市場廠商-津谷食品股份有限公司
- 食物廢棄率為:雞翅40%、雞腿40%、帶骨大排40%、排骨62%、玉米段38%、鴨肉21%(參考FDA營養資料)
- 水果排程因季節天氣影響需待前一週廠商告知