| 桃園市觀音區新坡國小 111學年度上學期第十週午餐菜單食材表 | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|------------|--------|--------------|---------|----------------|---------|-----------------|---------|-----------------|---------|
| 日期 | 10月31日 | | 11月1日 | | 11月2日 | | 11月3日 | | 11月4日 | |
| 星期 | 星期一 | | 星期二 | | 星期三 | | 星期四 | | 星期五 | |
| 主食 | 糙米飯 | | 紫米飯 | | 古早味雞肉飯 | | 糙米飯 | | 糙米飯 | |
| 主要食材 | 白米、糙米 | | 白米、紫糯米 | | 白米、雞肉絲、高麗菜、秀珍菇 | | 白米、糙米 | | 白米、糙米 | |
| 主菜 | 咖哩凍腐 | | 蔥爆肉片 | | | | 砂鍋魚 | | 梅干扣肉 | |
| 主要食材 | 凍豆腐、馬鈴薯、洋蔥 | | 豬肉片、洋蔥、紅蘿蔔 | | | | 石喬魚、大白菜、板豆腐、素豆捲 | | 豬肉丁、梅乾菜、筍乾 | |
| 副菜 | 香Q滷蛋*1 | | 蝦香扁蒲 | | - | | 芹香干絲 | | 小瓜花生 | |
| 主要食材 | 白煮蛋 | | 蒲瓜、豬肉絲、木耳、蝦皮 | | | | 豆干絲、芹菜、木耳 | | 小黃瓜、玉米粒、煮花生、紅蘿蔔 | |
| 青菜 | 產銷履歷青菜 | | 有機青菜 | | 青菜 | | 有機青菜 | | 有機青菜 | |
| 主要食材 | 蚵白菜 | | 有機味美菜 | | 油菜 | | 有機小芥菜 | | 有機青江菜 | |
| 湯品 | 地瓜芋圓湯 | | 蘿蔔雞湯 | | 海芽蛋花湯 | | 玉米排骨湯 | | 虱目魚丸湯 | |
| 主要食材 | 地瓜、芋圓 | | 白蘿蔔、雞骨、紅蘿蔔 | | 洗選蛋、海帶芽 | | 玉米、龍骨丁 | | 大魚目庭、瓜冬 | |
| 附餐 | 乳品 | | 水果 | | 乳品 | | 水果 | | 乳品 | |
| 主要食材 | 鮮奶 | | 橘子 | | 鮮奶 | | 香蕉 | | 優酪乳 | |
| 菜單營養分析 | 全穀雜糧類 | 4.8份 | 全穀雜糧類 | 3.5份 | 全穀雜糧類 | 3.5份 | 全穀雜糧類 | 4.0份 | 全穀雜糧類 | 3.8份 |
| | 豆魚蛋肉類 | 1.7份 | 豆魚蛋肉類 | 2.0份 | 豆魚蛋肉類 | 2.0份 | 豆魚蛋肉類 | 3.0份 | 豆魚蛋肉類 | 1.9份 |
| | 蔬菜類 | 1.2份 | 蔬菜類 | 2.1份 | 蔬菜類 | 1.1份 | 蔬菜類 | 1.1份 | 蔬菜類 | 1.6份 |
| | 水果類 | 0.0份 | 水果類 | 1.0份 | 水果類 | 0.0份 | 水果類 | 1.0份 | 水果類 | 0.0份 |
| | 油脂與堅果種子類 | 2.5份 | 油脂與堅果種子類 | 2.5份 | 油脂與堅果種子類 | 2.4份 | 油脂與堅果種子類 | 2.4份 | 油脂與堅果種子類 | 3.2份 |
| | 乳品類 | 0.8份 | 乳品類 | 0.0份 | 乳品類 | 0.8份 | 乳品類 | 0.0份 | 乳品類 | 0.8份 |
| | 量炼 | 726.0份 | 量炼 | 620.0大卡 | 量燥 | 650.5大卡 | 量燻 | 700.5大卡 | 量燻 | 712.5大卡 |

[★]食材來源一律使用國產豬肉 ★因應季節變化菜色會作微調

菜單設計: 呂朔蘋營養師

食材供應商:至茂企業有限公司