

雲林縣私立文生高級中學伙食計畫表

★本校豬肉使用國產豬					營養分析							
星期 一 4/17	早餐	鍋貼、蛋花湯				營養素 合計	蛋白質 g 77	脂肪 g 62	醣類 g 263	熱量 Kcal 1918		
	午餐	洋芋香鴨	蕃茄豆腐 蛋	蒜香青松 菜	玉米蛋花 湯	營養素 比例	16%	29%	55%	100%		
	晚餐	義式燉肉	水晶蒼蠅 頭	開陽蒲瓜	水中游	供應份數	全穀 根莖 13.4	豆魚 肉蛋 7.7	蔬 菜 3.9	油脂 堅果 6.2	奶 類 0	水果 0
星期 二 4/18	早餐	麵線糊、奶皇包				營養素 合計	蛋白質 g 78	脂肪 g 63	醣類 g 267	熱量 Kcal 1943		
	午餐	三杯雞	肉燥河粉	銀芽三絲	藥膳排骨 湯	營養素 比例	16%	29%	55%	100%		
	晚餐	橙汁排骨	宮保魷魚	蒜香大陸 妹	金針肉絲 湯	供應份數	全穀 根莖 13.7	豆魚 肉蛋 6.5	蔬 菜 3.6	油脂 堅果 6.3	奶 類 0	水果 0
星期 三 4/19	早餐	炒麵、貢丸湯				營養素 合計	蛋白質 g 92	脂肪 g 72	醣類 g 288	熱量 Kcal 2171		
	午餐	滷雞翅	塔香海帶 根	開陽白菜	菇菇湯	營養素 比例	17%	30%	53%	100%		
	晚餐	炸豬排	泡菜豆腐 燒	蒜香油菜	香菇肉羹 湯	供應份數	全穀 根莖 13.9	豆魚 肉蛋 8.4	蔬 菜 3.7	油脂 堅果 6.4	奶 類 0	水果 1
星期 四 4/20	早餐	清粥小菜				營養素 合計	蛋白質 g 90	脂肪 g 68	醣類 g 286	熱量 Kcal 2115		
	午餐	蔥爆臘味	沙茶芹菜 腐皮	炒高麗菜	仙草凍奶 茶	營養素 比例	17%	29%	54%	100%		
	晚餐	砂鍋魚	蒸南瓜肉 末	芥藍香腸	餛飩湯	供應份數	全穀 根莖 14.1	豆魚 肉蛋 8.5	蔬 菜 4.6	油脂 堅果 6.3	奶 類 0	水果 0
星期 五 4/21	早餐	麵包、調味乳				營養素 合計	蛋白質 g 76	脂肪 g 59	醣類 g 265	熱量 Kcal 1893		
	午餐	佛跳牆	時蔬炒黑 輪	黃瓜拌三 絲	海帶芽豆 腐湯	營養素 比例	16%	28%	56%	100%		
	晚餐	咖哩雞	泡菜年糕	風味蔬菜	豬血湯	供應份數	全穀 根莖 14	豆魚 肉蛋 6.4	蔬 菜 3.3	油脂 堅果 6.1	奶 類 1.1	水果 0.2
星期 六 4/22	早餐	飯糰、豆漿				營養素 合計	蛋白質 g 50	脂肪 g 45	醣類 g 184	熱量 Kcal 1341		
	午餐	什錦炒飯	滷雞腿		蘿蔔魚丸 湯	營養素 比例	15%	30%	55%	100%		
	晚餐					供應份數	全穀 根莖 9.2	豆魚 肉蛋 3.7	蔬 菜 0.6	油脂 堅果 4.1	奶 類 0	水果 0
星期 日 4/23	早餐					營養素 合計						
	午餐	放假				營養素 比例						
	晚餐					供應份數	全穀 根莖	豆魚 肉蛋	蔬 菜	油脂 堅果	奶 類	水果

