

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 5/8 | 早餐 | 鍋貼、蛋花湯 | | | | 營養素 合計 | 蛋白質 g 76 | 脂肪 g 61 | 醣類 g 260 | 熱量 Kcal 1889 | |
| | 午餐 | 咕咾肉 | 麻婆豆腐 | 炒荷葉白 菜 | 胡瓜鮮菇 湯 | 營養素 比例 | 16% | 29% | 55% | 100% | |
| | 晚餐 | 酸菜鴨 | 黃金四寶 | 開陽白菜 | 草菇三鮮 湯 | 供應份數 | 全穀 雜糧 13.4 | 豆魚 蛋肉 6.8 | 蔬 菜 4 | 油脂 堅果 6.3 | 乳品 類 0 |
| 星期 二 5/9 | 早餐 | 炒飯、魚丸湯 | | | | 營養素 合計 | 蛋白質 g 78 | 脂肪 g 65 | 醣類 g 264 | 熱量 Kcal 1958 | |
| | 午餐 | 栗子香菇 雞 | 紅蘿蔔炒 蛋 | 蒜香菜豆 | 冬瓜排骨 酥湯 | 營養素 比例 | 16% | 30% | 54% | 100% | |
| | 晚餐 | 炸豬排 | 滷味 | 三色玉米 | 日式味噌 湯 | 供應份數 | 全穀 雜糧 14.4 | 豆魚 蛋肉 6.7 | 蔬 菜 4.2 | 油脂 堅果 6.5 | 乳品 類 0 |
| 星期 三 5/10 | 早餐 | 鹹粥、麥克雞塊 | | | | 營養素 合計 | 蛋白質 g 85 | 脂肪 g 71 | 醣類 g 286 | 熱量 Kcal 2119 | |
| | 午餐 | 滷雞翅 | 彩椒三鮮 | 炒地瓜葉 | 鮮筍肉骨 湯 | 營養素 比例 | 16% | 30% | 54% | 100% | |
| | 晚餐 | 沙茶肉片 | 沙茶金針 菇 | 燙花椰菜 | 肉骨茶湯 | 供應份數 | 全穀 雜糧 13.8 | 豆魚 蛋肉 7.2 | 蔬 菜 4.3 | 油脂 堅果 6.7 | 乳品 類 0 |
| 星期 四 5/11 | 早餐 | 水餃、酸辣湯 | | | | 營養素 合計 | 蛋白質 g 91 | 脂肪 g 72 | 醣類 g 285 | 熱量 Kcal 2149 | |
| | 午餐 | 佛跳牆 | 泡菜寬粉 | 高麗菜拌 海帶芽 | 仙草凍奶 茶 | 營養素 比例 | 17% | 30% | 53% | 100% | |
| | 晚餐 | 糖醋魚 | 南瓜肉末 | 開陽蒲瓜 | 福豆排骨 湯 | 供應份數 | 全穀 雜糧 13.7 | 豆魚 蛋肉 8 | 蔬 菜 3.8 | 油脂 堅果 6.5 | 乳品 類 0 |
| 星期 五 5/12 | 早餐 | 麵包、調味乳 | | | | 營養素 合計 | 蛋白質 g 77 | 脂肪 g 62 | 醣類 g 265 | 熱量 Kcal 1926 | |
| | 午餐 | 香菇瓜子 雞 | 三杯蔬食 | 炒鵝白菜 | 蘿蔔魚丸 湯 | 營養素 比例 | 16% | 29% | 55% | 100% | |
| | 晚餐 | 橙汁排骨 | 紅燒腐衣 包 | 鳳梨炒木 耳 | 餛飩湯 | 供應份數 | 全穀 雜糧 14.3 | 豆魚 蛋肉 6.3 | 蔬 菜 3.4 | 油脂 堅果 6.3 | 乳品 類 1.1 |
| 星期 六 5/13 | 早餐 | | | | | 營養素 合計 | 蛋白質 g 31 | 脂肪 g 27 | 醣類 g 116 | 熱量 Kcal 825 | |
| | 午餐 | 炒飯 | 滷雞塊 | | | 營養素 比例 | 15% | 29% | 56% | 100% | |
| | 晚餐 | | | | | 供應份數 | 全穀 雜糧 5.3 | 豆魚 蛋肉 3 | 蔬 菜 0.7 | 油脂 堅果 2.2 | 乳品 類 0 |
| 星期 日 5/14 | 早餐 | | | | | 營養素 合計 | | | | | |
| | 午餐 | 放假 | | | | 營養素 比例 | | | | | |
| | 晚餐 | | | | | 供應份數 | 全穀 雜糧 | 豆魚 蛋肉 | 蔬 菜 | 油脂 堅果 | 乳品 類 |

