## 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					<b>丛 姜 八 七</b>							
			义	營養分析 營養素 蛋白質g 脂肪g 醣類g 熱量 Kcal									
星	早	早餐	蘿蔔糕、奶茶				營養素	蛋白質 77		肪 g 62	醣類 g	_	Scal 930
期	午	タ		., , ,			合計	16%		29%	55%		00%
3/14	7	食	佛跳牆	洋蔥炒蛋	蒜香蚵仔	味噌湯	營養素 比例	1070		2770	3370		70 70
3/14	n/t	ЬZ			白菜		FC 1911	全穀	豆点	魚蔬	龙山	脂奶	水果
	晚	食	香滷雞翅	咖哩蔬食	燙花椰菜	翡翠湯	供應份數	根莖	肉豆	¥	堅	果類	
星	早	タ					營養素	13.7 蛋白質			.8 6.4 醣類 o	. 0 : 熱量 I	
期	_	食	滷肉飯、味噌湯				合計	52		42	180	_	310
=	午	餐	+ 6 MH 64		サエササ	エト ート ノー ナナ	營養素	16%	2	29%	55%	10	00%
3/15			南瓜燜雞	肉燥河粉	蒜香菠菜	珍珠奶茶	比例						
	晚	餐	晚自修				供應份數	全穀 根莖	豆魚 肉蛋	蔬		脂 奶 果 類	水果
			暫停				一	9	7	2.2	2 4	.1 0	-
星	早	早餐	奶皇包、鮮肉包、冬瓜茶				營養素 合計	蛋白質 82				熱量 I	
期		ķo.								68	277		051
= 3/16	午	餐	炸豬排	. , , , ,	木須結頭	榨菜肉絲	營養素	16%		30%	54%	100%	
3/10		b.,	( , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	甜不辣	菜	湯	比例	2 +0	- 4	4+	44 11	nle la	1. 19
	晚	餐	糖醋排骨	香玉筍	木須小白	冬瓜貢丸	供應份數	全穀 根莖	豆魚 肉蛋	蔬		脂 奶果 類	水果
			V		菜	湯		14.8	7.5	4.1		.4 0	
星	早	餐	蛋糕、麵包、果汁調味乳				營養素	蛋白質 93		i肪 g 71	醣類 g	<ul><li>熱量 I</li><li>2</li></ul>	200
期四	午:	タ	四九小方比艾疋壮				合計	17%		29%	54%		00%
3/17	٦	食	蜜汁雞腿	海陸什錦	蝦皮炒高	紫菜蛋花	營養素 比例	1770		2770	2 170		3070
	晚	タ			麗菜	湯	10 171	全穀	豆魚	蔬	菜油	脂奶	水果
	470	艮	炸油甘魚	咖哩豆腐	蒜香空心	餛飩湯	供應份數	根莖	肉蛋		堅	果類	
日	日	叔			菜		٠ ١٠ ١٠	15.5 蛋白質	9 • o les	4.3 肪 g		.4 1.	
星期	早	食	水餃、酸乳	束湯			營養素 合計	蛋白質g 脂肪g 醣類g 熱量 Kcal   90 69 287 2129					
五	午多	タ	/ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					17%			54%		00%
3/18		食	打拋豬肉		妹湯	福豆排骨	營養素 比例	1770		2770	5 170		JO 70
				包包				全穀	豆魚	蔬	並 油	脂奶	水果
	呪	食	西安 平	紅蘿蔔炒	白菜滷	蘿蔔魚丸	供應份數	根莖	肉蛋		堅	果類	
日	日	タ		蛋		湯	營養素	14.3 蛋白質	8.6	4.7		.4 0 熱量 I	
星期	早	食 餐	蛋餅、豆裝	蛋餅、豆漿				50		45	184		340
六			百出由疋	合計	15%		30%	55%		00%			
3/19	'	飞	夏威夷蛋 炒飯	中華豆花		草菇三鮮湯	營養素 比例	15/0			70		
	晚	タ	为饭			汤	10 171	全穀	豆魚	蔬	菜油	脂奶	水果
	吡	艮					供應份數	根莖	肉蛋		堅	果類	
日	日	奴					W -> -	8.4 蛋白質	4.6	0.8		.9 0	*
星期	早	食			<ul><li>營養素</li><li>合計</li></ul>			が里」	1.VII				
· 日	丘	餐	<u> </u>				合計 營養素				100%		00%
3/20	T	食	放假				宮食系 比例						, , , ,
	晚	餐						全穀	豆魚	蔬		脂奶	水果
		. •					供應份數	根莖	肉蛋		堅	果類	