

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 10/30	早餐	炒飯、蛋花湯				營養素 合計	蛋白質 g 86	脂肪 g 66	醣類 g 276	熱量 Kcal 2045	
	午餐	打拋豬肉	紅蘿蔔炒蛋	蒜香荷葉白菜	藥膳排骨湯	營養素 比例	17%	29%	54%	100%	
	晚餐	佛跳牆	麻婆豆腐	炒空心菜	假魚肚羹	供應份數	全穀雜糧 13.6	豆魚蛋肉 8.5	蔬 菜 3.9	油脂堅果 6.2	乳品類 0
星期 二 10/31	早餐	水餃、魚丸湯				營養素 合計	蛋白質 g 93	脂肪 g 68	醣類 g 303	熱量 Kcal 2201	
	午餐	咖哩雞	客家小炒	蒜香油菜	紅豆西米露	營養素 比例	17%	28%	55%	100%	
	晚餐	糖醋排骨	碎脯蛋	炒高麗菜	蔬菜養生湯	供應份數	全穀雜糧 13.7	豆魚蛋肉 10.1	蔬 菜 3.2	油脂堅果 6.4	乳品類 0
星期 三 11/01	早餐	清粥小菜				營養素 合計	蛋白質 g 84	脂肪 g 70	醣類 g 283	熱量 Kcal 2102	
	午餐	炸雞腿	鹹蛋南瓜	蒜香鵝白菜	鍋燒湯	營養素 比例	16%	30%	54%	100%	
	晚餐	沙茶肉片	玉米炒蛋	炒杏菜	榨菜肉絲湯	供應份數	全穀雜糧 14.3	豆魚蛋肉 7.5	蔬 菜 5.8	油脂堅果 6.4	乳品類 0
星期 四 11/02	早餐	鹹粥、麥克雞塊				營養素 合計	蛋白質 g 87	脂肪 g 66	醣類 g 278	熱量 Kcal 2058	
	午餐	橙汁排骨	滷味	蒜香青江菜	紫菜蛋花湯	營養素 比例	17%	29%	54%	100%	
	晚餐	香菇瓜子雞	香玉筍	開陽白菜	關東煮	供應份數	全穀雜糧 13.8	豆魚蛋肉 8.3	蔬 菜 3.5	油脂堅果 6.3	乳品類 0
星期 五 11/03	早餐	三明治、豆漿				營養素 合計	蛋白質 g 75	脂肪 g 65	醣類 g 274	熱量 Kcal 1993	
	午餐	麻油香菇雞	鐵板豆腐	腐衣三絲	豬血湯	營養素 比例	15%	30%	55%	100%	
	晚餐	薑母鴨	杏鮑菇炒四色	燙花椰菜	蘿蔔龍骨湯	供應份數	全穀雜糧 13.4	豆魚蛋肉 6.7	蔬 菜 3.3	油脂堅果 6.2	乳品類 0
星期 六 11/04	早餐					營養素 合計	蛋白質 g 32	脂肪 g 28	醣類 g 117	熱量 Kcal 852	
	午餐	炒飯	滷雞塊		玉米濃湯	營養素 比例	15%	30%	55%	100%	
	晚餐					供應份數	全穀雜糧 4.7	豆魚蛋肉 3.4	蔬 菜 0.8	油脂堅果 2.1	乳品類 0
星期 日 11/05	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

