

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 4/08	早餐	水餃、蛋花湯			營養素 合計	蛋白質 g	脂肪 g	醣類 g	熱量 Kcal		
					86	65	273	2021			
	午餐	糖醋排骨	紅蘿蔔炒蛋	蒜香青松菜	菇菇湯	營養素 比例	17%	29%	54%	100%	
晚餐	打拋豬肉	海陸什錦	蒜香四季豆	玉米段魚丸湯	供應份數	全穀 雜糧 13.3	豆魚 蛋肉 9.2	蔬 菜 3.9	油脂 堅果 6.4	乳品 類 0	水果 0
星期 二 4/09	早餐	米粉湯、炸雞翅			營養素 合計	蛋白質 g	脂肪 g	醣類 g	熱量 Kcal		
					91	67	295	2143			
	午餐	照燒雞丁	芹爆鮮菇	薑爆大陸妹	海帶芽豆腐湯	營養素 比例	17%	28%	55%	100%	
晚餐	當歸鴨	五彩肉片	木須結頭菜	蘿蔔貢丸湯	供應份數	全穀 雜糧 13.4	豆魚 蛋肉 9.8	蔬 菜 3.3	油脂 堅果 6.3	乳品 類 0	水果 0
星期 三 4/10	早餐	炒飯、魚丸湯			營養素 合計	蛋白質 g	脂肪 g	醣類 g	熱量 Kcal		
					93	71	296	2191			
	午餐	滷雞腿	三杯麵腸	炒高麗菜	什錦素羹	營養素 比例	17%	29%	54%	100%	
晚餐	瓜仔雞	客家小炒	銀芽三絲	黃瓜肉骨湯	供應份數	全穀 雜糧 14.1	豆魚 蛋肉 9.1	蔬 菜 4.1	油脂 堅果 6.4	乳品 類 0	水果 1
星期 四 4/11	早餐	蛋餅、紅茶			營養素 合計	蛋白質 g	脂肪 g	醣類 g	熱量 Kcal		
					88	67	281	2079			
	午餐	炸秋刀魚	香菇家常豆腐	奶油三蔬	冬瓜粉圓湯	營養素 比例	17%	29%	54%	100%	
晚餐	紅燒肉	香玉筍	薑爆小油菜	金針蛋花湯	供應份數	全穀 雜糧 13.2	豆魚 蛋肉 8.4	蔬 菜 3.3	油脂 堅果 6.3	乳品 類 0	水果 0
星期 五 4/12	早餐	夾肉土司、豆漿			營養素 合計	蛋白質 g	脂肪 g	醣類 g	熱量 Kcal		
					92	67	298	2165			
	午餐	麻油枸杞豬	黃金四寶	蒜香青江菜	結頭菜貢丸湯	營養素 比例	17%	28%	55%	100%	
晚餐	蔥爆肉絲	蕃茄炒蛋	蒜香地瓜葉	關東煮	供應份數	全穀 雜糧 14.2	豆魚 蛋肉 8.9	蔬 菜 3.3	油脂 堅果 6.3	乳品 類 0	水果 0
星期 六 4/13	早餐	三明治、牛奶			營養素 合計	蛋白質 g	脂肪 g	醣類 g	熱量 Kcal		
					53	43	185	1342			
	午餐	茄汁義大利麵	滷雞塊		玉米濃湯	營養素 比例	16%	29%	55%	100%	
晚餐					供應份數	全穀 雜糧 9.1	豆魚 蛋肉 4.8	蔬 菜 1.7	油脂 堅果 4	乳品 類 0	水果 0
星期 日 4/14	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	水果

