

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

3 月第一周

单位：克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20 ,莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10, 小米 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	饅【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20 ,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130 ,青椒 20】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40 ,芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20, 番茄 50 ,青椒 20】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110 ,羊肉 50 ,胡萝卜 60 ,鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70, 土豆 60 ,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120 ,青椒 10】 烹调油 12	二米饭【大米 100 ,小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120 ,青椒 10】 烹调油 12
晚餐	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30 ,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50,木耳 5】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40,牛肉 30 ,土豆 15,胡萝卜 15 ,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30, 大白菜 80 ,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	打卤面【鲜面条 50,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15, 黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8

小学低段食谱测算价格（元）：早餐 2.25，午餐 7.0，晚餐 4.0。全天合计：13.25

注：物价以乌鲁木齐北园春集团 2025 年 8 月 9 月公布价格行情为参考。加餐牛奶计入午餐测算。

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

3 月第二周

单位: 克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	饅頭【面粉 60】 胡 萝 卜 肉 粥 【大 米 15, 鸡 肉 20 ,胡 萝 卜 30】 家 常 土 豆 片 【土 豆 50】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	胡 萝 卜 卷 【面 粉 60, 胡 萝 卜 5】 小 米 粥 【大 米 10, 小 米 5】 葫 芦 瓜 炒 肉 【牛 肉 20 ,西 葫 芦 80】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	馒 头 【面 粉 60】 大 米 粥 【大 米 15】 青 笋 炒 肉 【牛 肉 20 , 茼 蒿 80】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	胡 萝 卜 卷 【面 粉 60, 胡 萝 卜 5】 小 米 粥 【大 米 10 ,小 米 5】 黄 瓜 木 耳 炒 肉 【牛 肉 20, 黄 瓜 80 ,木 耳 3】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	馒 头 【面 粉 60】 大 米 粥 【大 米 15】 黄 豆 芽 炒 肉 【牛 肉 20 ,黄 豆 芽 80】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	二 米 饭 【大 米 100 , 小 米 10】； 土 豆 烧 牛 肉 【牛 肉 40, 土 豆 60】； 素 炒 菜 花【菜 花 120 , 青 椒 10】 烹 调 油 12	拌 面 【面 粉 110】 大 盘 鸡 【鸡 肉 70, 土 豆 60 ,青 椒 20】 素 炒 蘑 菇【平 菇 120 , 青 椒 10】 烹 调 油 12	碎 肉 抓 饭【大 米 110 , 羊 肉 50 ,胡 萝 卜 60 , 鹰 嘴 豆 10】 炆 黄 豆 芽（热）【黄 豆 芽 80, 青 椒 5】 烹 调 油 12	拌 面 【面 粉 110】 芹 菜 炒 肉 【牛 肉 40 , 芹 菜 70】 西 辣 蛋【鸡 蛋 20, 番 茄 50 ,青 椒 20】 烹 调 油 12	米 饭 【大 米 110】 红 烧 鸡 块 【鸡 肉 70】 家 常 茄 子【茄 子 130 , 青 椒 20】 烹 调 油 12
晚餐	打 卤 面 【鲜 面 条 50, 牛 肉 30,土 豆 15,胡 萝 卜 15,豆 腐 15, 黄 瓜 5】 菜 夹 馍 【面 粉 35,平 菇 50, 豆 干 15,青 椒 10】 水 果 150 烹 调 油 8	米 饭 【大 米 80】 牛 肉 白 菜 豆 腐【牛 肉 30, 大 白 菜 80 ,豆 腐 40】； 炒 时 蔬 【油 麦 菜 50】 水 果 150 烹 调 油 8	臊 子 面【面 粉 40, 牛 肉 30 ,土 豆 15,胡 萝 卜 15 ,豆 腐 15】 菜 夹 馍 【面 粉 35,平 菇 50, 豆 干 15,青 椒 10】 水 果 150 烹 调 油 8	米 饭 【大 米 80】 包 菜 粉 条 肉 【牛 肉 30 ,圆 白 菜 90,粉 条 10】； 红 烧 豆 腐 【豆 腐 50, 木 耳 5】 水 果 150 烹 调 油 8	二 截 子 炒 面 【面 粉 80,牛 肉 30,大 白 菜 70,芹 菜 30】 水 果 150 烹 调 油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

3 月第三周

单位：克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20, 莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10, 小米 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	饅头【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130, 青椒 20】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40, 芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20, 番茄 50,青椒 20】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110, 羊肉 50,胡萝卜 60, 鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70, 土豆 60,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120, 青椒 10】 烹调油 12	二米饭【大米 100, 小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120, 青椒 10】 烹调油 12
晚餐	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50,木耳 5】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30,大白菜 80,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	打卤面【鲜面条 50,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15,黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

3 月第四周

单位: 克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20 ,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60, 胡萝卜 5】 小米粥【大米 10, 小米 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20 ,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20 , 茼蒿 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60, 胡萝卜 5】 小米粥【大米 10 ,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80 ,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20 ,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	二米饭【大米 100 , 小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120 , 青椒 10】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70, 土豆 60 ,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120 , 青椒 10】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110 , 羊肉 50 ,胡萝卜 60 , 鹰嘴豆 10】 炅黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40 , 芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20, 番茄 50 ,青椒 20】 烹调油 12	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130 , 青椒 20】 烹调油 12
晚餐	打卤面【鲜面条 50, 牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15, 黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30, 大白菜 80 ,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40, 牛肉 30 ,土豆 15,胡萝卜 15 ,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30 ,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50, 木耳 5】 水果 150 烹调油 8	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8

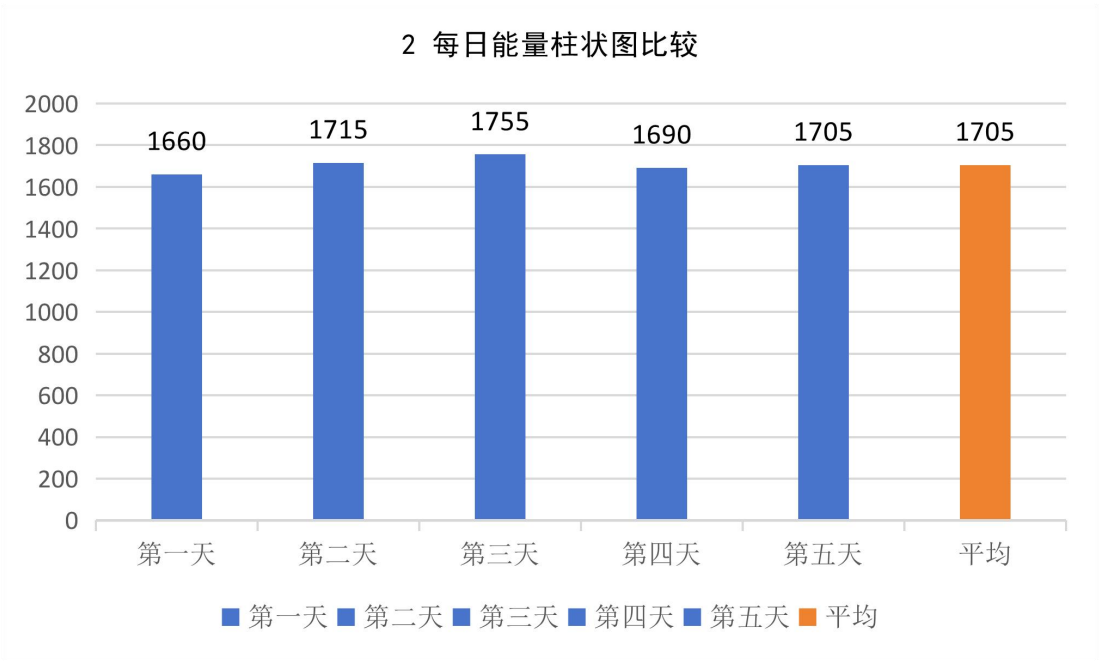
新疆 6-8 岁（小学低段）学生 3 月一周食谱

营养分析报告

1 一周食谱平均每天摄入食物量与建议量比较

食物种类及状态		本食谱中食物量(g)	学生每日各类食物建议摄入量(g)*			
			小学		初中	高中
			6 岁-8 岁	9 岁-11 岁	12 岁-14 岁	15 岁-17 岁
谷薯类		305	250~300	300~350	350~400	350~400
蔬菜水果类	蔬菜类	305	300~350	350~400	400~450	450~500
	水果类	150	150~200	200~250	250~300	300~350
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	92	30~40	40~50	50~60	60~70
	鱼虾类	0	30~40	40~50	50~60	50~60
	蛋类	44	50	50	75	75
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品	200	200	200	250	250
	大豆类及其制品和坚果	11	30	35	40	50
植物油		25	25	25	30	30
盐		4	4	4	5	5
注 1：均为可食部分生重。（示例:食谱中鸡肉的量是未去骨的重量）						
注 2：谷薯类包括各种米、面、杂粮、杂豆及薯类等。						
注 3：大豆包括黄豆、青豆和黑豆，大豆制品以干黄豆计。小学低段每日大豆摄入量 15 克。						

2 每日能量柱状图比较



3 一周食谱主要营养素评估

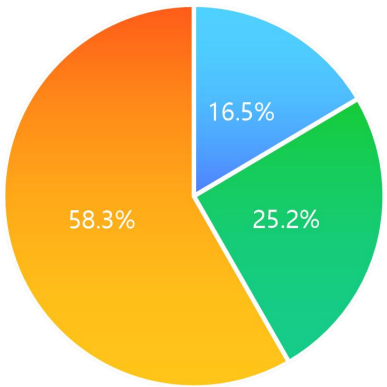
编号	名称	单位	推荐值	实际值	评估
1	能量	Kcal	1700	1705	充足
2	蛋白质	g	40	70	充足
3	脂肪	g	51	47.7	适宜
4	碳水化合物	g	274	248.5	适宜
5	维生素 A	μgRAE	390~430	377	适宜
6	维生素 B ₁	mg	0.9~1.0	0.4	适宜
7	维生素 B ₂	mg	0.9~1.0	0.8	适宜
8	维生素 C	mg	60	71.8	充足
9	钙	mg	800	425	适宜
10	锌	mg	7	9.06	充足
11	铁	mg	12	14.2	充足
12	膳食纤维	g	15	14	适宜

4 一周带量食谱三大产能营养素供能比例

	蛋白质	脂肪	碳水化合物
推荐能量占比	10-20%	20-30%	50-65%
实际能量占比	16.5%	25.2%	58.3%

5 三大产能营养素供能比例

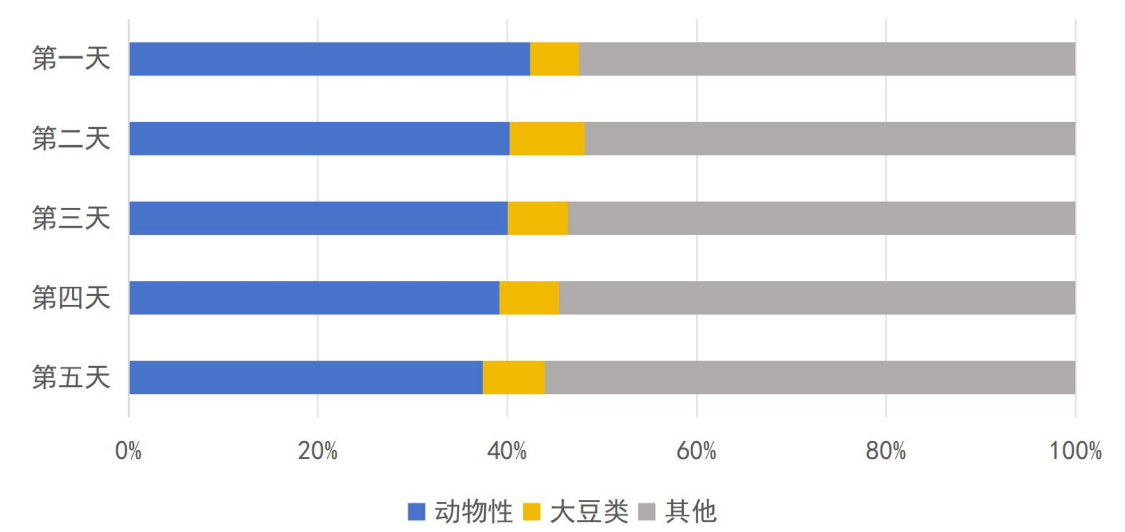
■ 蛋白质 ■ 脂肪 ■ 碳水化合物



6 一周带量食谱蛋白质来源及质量

食物来源	动物性	大豆类	其他
蛋白质含量(g)	32	4.8	33.2
优质蛋白质比例(%)	52.4		

7 蛋白质构成比



新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

4 月第一周

单位：克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20,莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130,青椒 20】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40,芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20,番茄 50,青椒 20】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110,羊肉 50,胡萝卜 60,鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80,青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70,土豆 60,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120,青椒 10】 烹调油 12	二米饭【大米 100,小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40,土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120,青椒 10】 烹调油 12
晚餐	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50,木耳 5】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30,大白菜 80,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	打卤面【鲜面条 50,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15,黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

4 月第二周

单位: 克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	饅頭【面粉 60】 胡 萝 卜 肉 粥【大米 15, 鸡肉 20 ,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60, 胡萝卜 5】 小米粥【大米 10, 小米 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20 ,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20 , 莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60, 胡萝卜 5】 小米粥【大米 10 ,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80 ,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20 ,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	二米饭【大米 100 , 小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120 , 青椒 10】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70, 土豆 60 ,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120 , 青椒 10】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110 , 羊肉 50 ,胡萝卜 60 , 鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40 , 芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20, 番茄 50 ,青椒 20】 烹调油 12	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130 , 青椒 20】 烹调油 12
晚餐	打卤面【鲜面条 50, 牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15, 黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30, 大白菜 80 ,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40, 牛肉 30 ,土豆 15,胡萝卜 15 ,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30 ,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50, 木耳 5】 水果 150 烹调油 8	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

4 月第三周

单位：克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20,莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	饅【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130,青椒 20】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40,芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20,番茄 50,青椒 20】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110,羊肉 50,胡萝卜 60,鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70, 土豆 60,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120,青椒 10】 烹调油 12	二米饭【大米 100,小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120,青椒 10】 烹调油 12
晚餐	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50,木耳 5】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30,大白菜 80,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	打卤面【鲜面条 50,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15,黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

4 月第四周

单位: 克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馕【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20 ,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60, 胡萝卜 5】 小米粥【大米 10, 小米 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20 ,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20 , 莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60, 胡萝卜 5】 小米粥【大米 10 ,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80 ,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20 ,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	二米饭【大米 100 , 小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120 , 青椒 10】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70, 土豆 60 ,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120 , 青椒 10】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110 , 羊肉 50 ,胡萝卜 60 , 鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40 , 芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20, 番茄 50 ,青椒 20】 烹调油 12	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130 , 青椒 20】 烹调油 12
晚餐	打卤面【鲜面条 50, 牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15, 黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30, 大白菜 80 ,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40, 牛肉 30 ,土豆 15,胡萝卜 15 ,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30 ,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50, 木耳 5】 水果 150 烹调油 8	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8

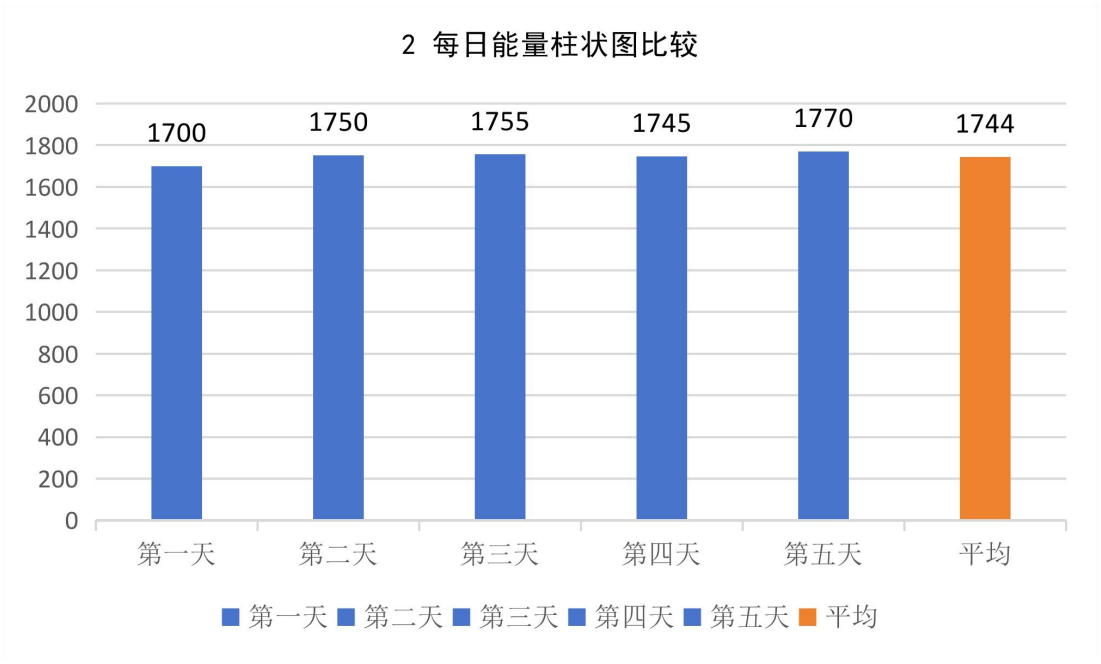
新疆 6-8 岁（小学低段）学生 4 月一周食谱

营养分析报告

1 一周食谱平均每天摄入食物量与建议量比较

食物种类及状态		本食谱中食物量(g)	学生每日各类食物建议摄入量(g)*			
			小学		初中	高中
			6 岁-8 岁	9 岁-11 岁	12 岁-14 岁	15 岁-17 岁
谷薯类		305	250~300	300~350	350~400	350~400
蔬菜水果类	蔬菜类	305	300~350	350~400	400~450	450~500
	水果类	150	150~200	200~250	250~300	300~350
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	92	30~40	40~50	50~60	60~70
	鱼虾类	0	30~40	40~50	50~60	50~60
	蛋类	44	50	50	75	75
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品	200	200	200	250	250
	大豆类及其制品和坚果	11	30	35	40	50
植物油		25	25	25	30	30
盐		4	4	4	5	5
注 1：均为可食部分生重。（示例:食谱中鸡肉的量是未去骨的重量）						
注 2：谷薯类包括各种米、面、杂粮、杂豆及薯类等。						
注 3：大豆包括黄豆、青豆和黑豆，大豆制品以干黄豆计。小学低段每日大豆摄入量 15 克。						

2 每日能量柱状图比较



3 一周食谱主要营养素评估

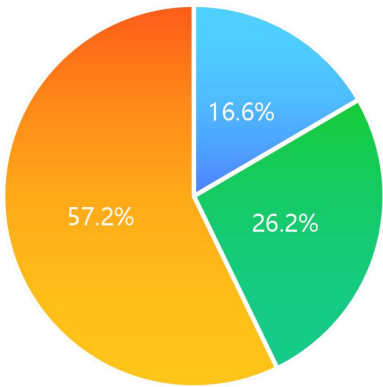
编号	名称	单位	推荐值	实际值	评估
1	能量	Kcal	1700	1744	充足
2	蛋白质	g	40	72.4	充足
3	脂肪	g	51	50.8	适宜
4	碳水化合物	g	274	249.4	适宜
5	维生素 A	μgRAE	390~430	377	适宜
6	维生素 B ₁	mg	0.9~1.0	0.4	适宜
7	维生素 B ₂	mg	0.9~1.0	0.8	适宜
8	维生素 C	mg	60	71.8	充足
9	钙	mg	800	425	适宜
10	锌	mg	7	9.06	充足
11	铁	mg	12	14.2	充足
12	膳食纤维	g	15	15.2	充足

4 一周带量食谱三大产能营养素供能比例

	蛋白质	脂肪	碳水化合物
推荐能量占比	10-20%	20-30%	50-65%
实际能量占比	16.6%	26.2%	57.2%

5 三大产能营养素供能比例

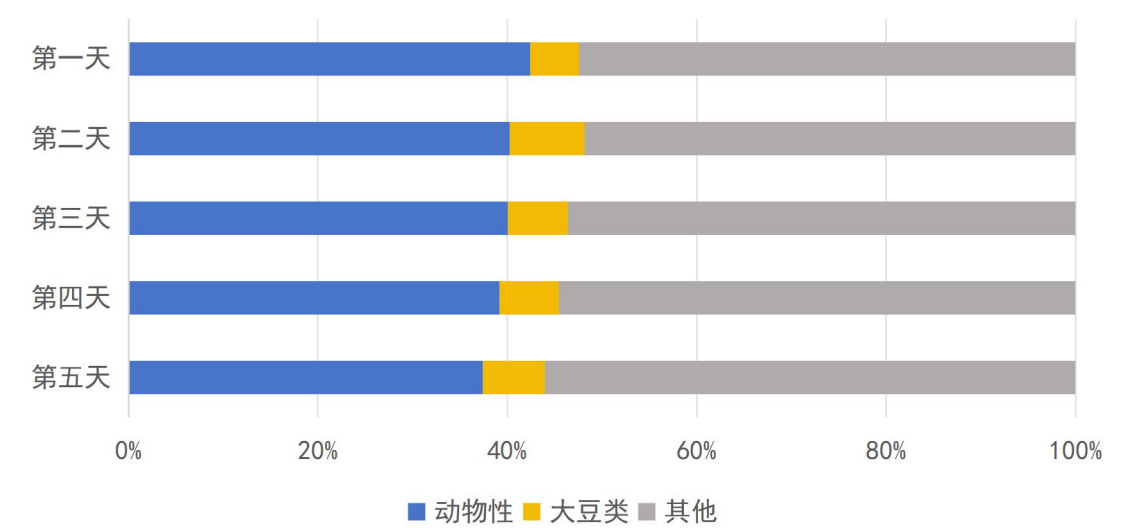
■ 蛋白质 ■ 脂肪 ■ 碳水化合物



6 一周带量食谱蛋白质来源及质量

食物来源	动物性	大豆类	其他
蛋白质含量(g)	32	4.8	35.6
优质蛋白质比例(%)	50.8		

7 蛋白质构成比



新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

5 月第一周

单位：克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20, 莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10, 小米 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	饅头【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130, 青椒 20】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40, 芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20, 番茄 50,青椒 20】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110, 羊肉 50,胡萝卜 60, 鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70, 土豆 60,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120, 青椒 10】 烹调油 12	二米饭【大米 100, 小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120, 青椒 10】 烹调油 12
晚餐	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50,木耳 5】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30,大白菜 80,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	打卤面【鲜面条 50,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15,黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

5 月第二周

单位: 克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	饅頭【面粉 60】 胡 萝 卜 肉 粥 【大 米 15, 鸡 肉 20 ,胡 萝 卜 30】 家 常 土 豆 片 【土 豆 50】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	胡 萝 卜 卷 【面 粉 60, 胡 萝 卜 5】 小 米 粥 【大 米 10, 小 米 5】 葫 芦 瓜 炒 肉 【牛 肉 20 ,西 葫 芦 80】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	馒 头 【面 粉 60】 大 米 粥 【大 米 15】 青 笋 炒 肉 【牛 肉 20 , 茼 蒿 80】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	胡 萝 卜 卷 【面 粉 60, 胡 萝 卜 5】 小 米 粥 【大 米 10 ,小 米 5】 黄 瓜 木 耳 炒 肉 【牛 肉 20 , 黄 瓜 80 ,木 耳 3】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	馒 头 【面 粉 60】 大 米 粥 【大 米 15】 黄 豆 芽 炒 肉 【牛 肉 20 ,黄 豆 芽 80】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	二 米 饭 【大 米 100 , 小 米 10】； 土 豆 烧 牛 肉 【牛 肉 40, 土 豆 60】； 素 炒 菜 花【菜 花 120 , 青 椒 10】 烹 调 油 12	拌 面 【面 粉 110】 大 盘 鸡 【鸡 肉 70, 土 豆 60 ,青 椒 20】 素 炒 蘑 菇【平 菇 120 , 青 椒 10】 烹 调 油 12	碎 肉 抓 饭【大 米 110 , 羊 肉 50 ,胡 萝 卜 60 , 鹰 嘴 豆 10】 炆 黄 豆 芽（热）【黄 豆 芽 80, 青 椒 5】 烹 调 油 12	拌 面 【面 粉 110】 芹 菜 炒 肉 【牛 肉 40 , 芹 菜 70】 西 辣 蛋【鸡 蛋 20, 番 茄 50 ,青 椒 20】 烹 调 油 12	米 饭 【大 米 110】 红 烧 鸡 块 【鸡 肉 70】 家 常 茄 子【茄 子 130 , 青 椒 20】 烹 调 油 12
晚餐	打 卤 面 【鲜 面 条 50, 牛 肉 30,土 豆 15,胡 萝 卜 15,豆 腐 15, 黄 瓜 5】 菜 夹 馍 【面 粉 35,平 菇 50, 豆 干 15,青 椒 10】 水 果 150 烹 调 油 8	米 饭 【大 米 80】 牛 肉 白 菜 豆 腐【牛 肉 30, 大 白 菜 80 ,豆 腐 40】； 炒 时 蔬 【油 麦 菜 50】 水 果 150 烹 调 油 8	臊 子 面【面 粉 40, 牛 肉 30 ,土 豆 15,胡 萝 卜 15 ,豆 腐 15】 菜 夹 馍 【面 粉 35,平 菇 50, 豆 干 15,青 椒 10】 水 果 150 烹 调 油 8	米 饭 【大 米 80】 包 菜 粉 条 肉 【牛 肉 30 ,圆 白 菜 90,粉 条 10】； 红 烧 豆 腐 【豆 腐 50, 木 耳 5】 水 果 150 烹 调 油 8	二 截 子 炒 面 【面 粉 80,牛 肉 30,大 白 菜 70,芹 菜 30】 水 果 150 烹 调 油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

5 月第三周

单位：克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20,莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130,青椒 20】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40,芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20,番茄 50,青椒 20】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110,羊肉 50,胡萝卜 60,鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80,青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70,土豆 60,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120,青椒 10】 烹调油 12	二米饭【大米 100,小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40,土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120,青椒 10】 烹调油 12
晚餐	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50,木耳 5】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30,大白菜 80,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	打卤面【鲜面条 50,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15,黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

5 月第四周

单位: 克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	饅頭【面粉 60】 胡 萝 卜 肉 粥 【大 米 15, 鸡 肉 20 ,胡 萝 卜 30】 家 常 土 豆 片 【土 豆 50】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	胡 萝 卜 卷 【面 粉 60, 胡 萝 卜 5】 小 米 粥 【大 米 10, 小 米 5】 葫 芦 瓜 炒 肉 【牛 肉 20, 西 葫 芦 80】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	馒 头 【面 粉 60】 大 米 粥 【大 米 15】 青 笋 炒 肉 【牛 肉 20 , 莴 笋 80】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	胡 萝 卜 卷 【面 粉 60, 胡 萝 卜 5】 小 米 粥 【大 米 10 ,小 米 5】 黄 瓜 木 耳 炒 肉 【牛 肉 20, 黄 瓜 80 ,木 耳 3】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5	馒 头 【面 粉 60】 大 米 粥 【大 米 15】 黄 豆 芽 炒 肉 【牛 肉 20 ,黄 豆 芽 80】 水 煮 鸡 蛋 40 烹 调 油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	二 米 饭 【大 米 100 , 小 米 10】； 土 豆 烧 牛 肉 【牛 肉 40, 土 豆 60】； 素 炒 菜 花【菜 花 120 , 青 椒 10】 烹 调 油 12	拌 面 【面 粉 110】 大 盘 鸡 【鸡 肉 70, 土 豆 60 ,青 椒 20】 素 炒 蘑 菇【平 菇 120 , 青 椒 10】 烹 调 油 12	碎 肉 抓 饭【大 米 110 , 羊 肉 50 ,胡 萝 卜 60 , 鹰 嘴 豆 10】 炆 黄 豆 芽（热）【黄 豆 芽 80, 青 椒 5】 烹 调 油 12	拌 面 【面 粉 110】 芹 菜 炒 肉 【牛 肉 40 , 芹 菜 70】 西 辣 蛋【鸡 蛋 20, 番 茄 50 ,青 椒 20】 烹 调 油 12	米 饭 【大 米 110】 红 烧 鸡 块 【鸡 肉 70】 家 常 茄 子【茄 子 130 , 青 椒 20】 烹 调 油 12
晚餐	打 卤 面 【鲜 面 条 50, 牛 肉 30,土 豆 15,胡 萝 卜 15,豆 腐 15, 黄 瓜 5】 菜 夹 馍 【面 粉 35,平 菇 50, 豆 干 15,青 椒 10】 水 果 150 烹 调 油 8	米 饭 【大 米 80】 牛 肉 白 菜 豆 腐【牛 肉 30, 大 白 菜 80 ,豆 腐 40】； 炒 时 蔬 【油 麦 菜 50】 水 果 150 烹 调 油 8	臊 子 面【面 粉 40, 牛 肉 30 ,土 豆 15,胡 萝 卜 15 ,豆 腐 15】 菜 夹 馍 【面 粉 35,平 菇 50, 豆 干 15,青 椒 10】 水 果 150 烹 调 油 8	米 饭 【大 米 80】 包 菜 粉 条 肉 【牛 肉 30 ,圆 白 菜 90,粉 条 10】； 红 烧 豆 腐 【豆 腐 50, 木 耳 5】 水 果 150 烹 调 油 8	二 截 子 炒 面 【面 粉 80,牛 肉 30,大 白 菜 70,芹 菜 30】 水 果 150 烹 调 油 8

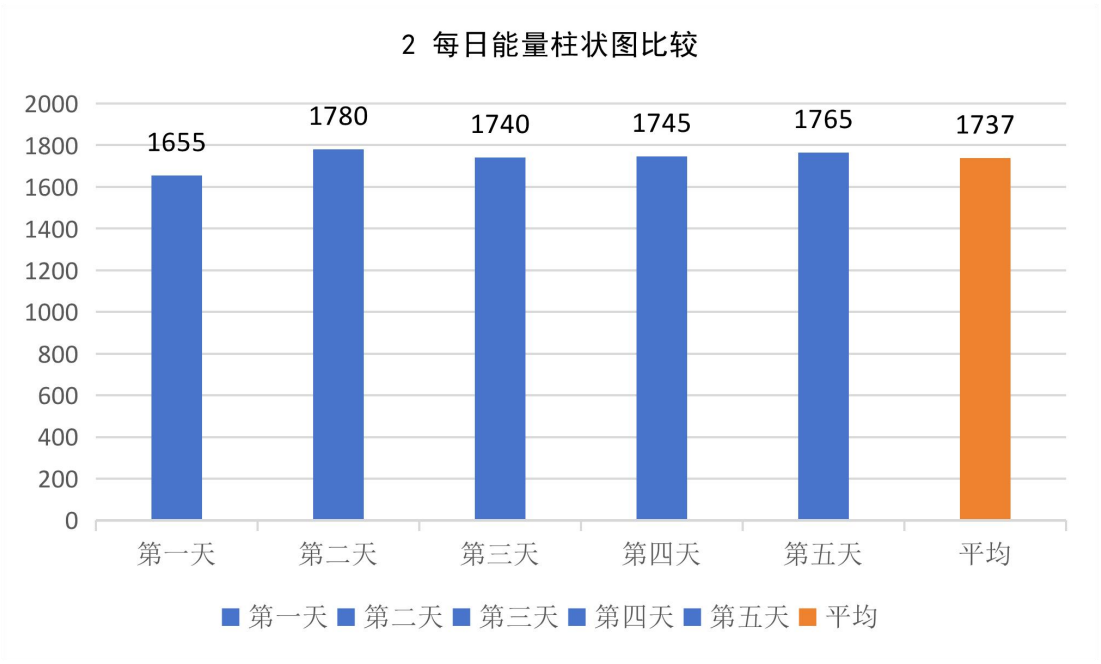
新疆 6-8 岁（小学低段）学生 5 月一周食谱

营养分析报告

1 一周食谱平均每天摄入食物量与建议量比较

食物种类及状态		本食谱中食物量(g)	学生每日各类食物建议摄入量(g)*			
			小学		初中	高中
			6 岁-8 岁	9 岁-11 岁	12 岁-14 岁	15 岁-17 岁
谷薯类		305	250~300	300~350	350~400	350~400
蔬菜水果类	蔬菜类	305	300~350	350~400	400~450	450~500
	水果类	150	150~200	200~250	250~300	300~350
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	92	30~40	40~50	50~60	60~70
	鱼虾类	0	30~40	40~50	50~60	50~60
	蛋类	44	50	50	75	75
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品	200	200	200	250	250
	大豆类及其制品和坚果	11	30	35	40	50
植物油		25	25	25	30	30
盐		4	4	4	5	5
注 1：均为可食部分生重。（示例:食谱中鸡肉的量是未去骨的重量）						
注 2：谷薯类包括各种米、面、杂粮、杂豆及薯类等。						
注 3：大豆包括黄豆、青豆和黑豆，大豆制品以干黄豆计。小学低段每日大豆摄入量 15 克。						

2 每日能量柱状图比较



3 一周食谱主要营养素评估

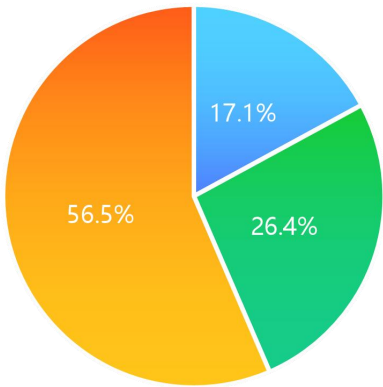
编号	名称	单位	推荐值	实际值	评估
1	能量	Kcal	1700	1737	充足
2	蛋白质	g	40	74	充足
3	脂肪	g	51	50.9	适宜
4	碳水化合物	g	274	245.4	适宜
5	维生素 A	μgRAE	390~430	377	适宜
6	维生素 B ₁	mg	0.9~1.0	0.4	适宜
7	维生素 B ₂	mg	0.9~1.0	0.8	适宜
8	维生素 C	mg	60	71.8	充足
9	钙	mg	800	425	适宜
10	锌	mg	7	9.06	充足
11	铁	mg	12	14.2	充足
12	膳食纤维	g	15	13.8	适宜

4 一周带量食谱三大产能营养素供能比例

	蛋白质	脂肪	碳水化合物
推荐能量占比	10-20%	20-30%	50-65%
实际能量占比	17.1%	26.4%	56.5%

5 三大产能营养素供能比例

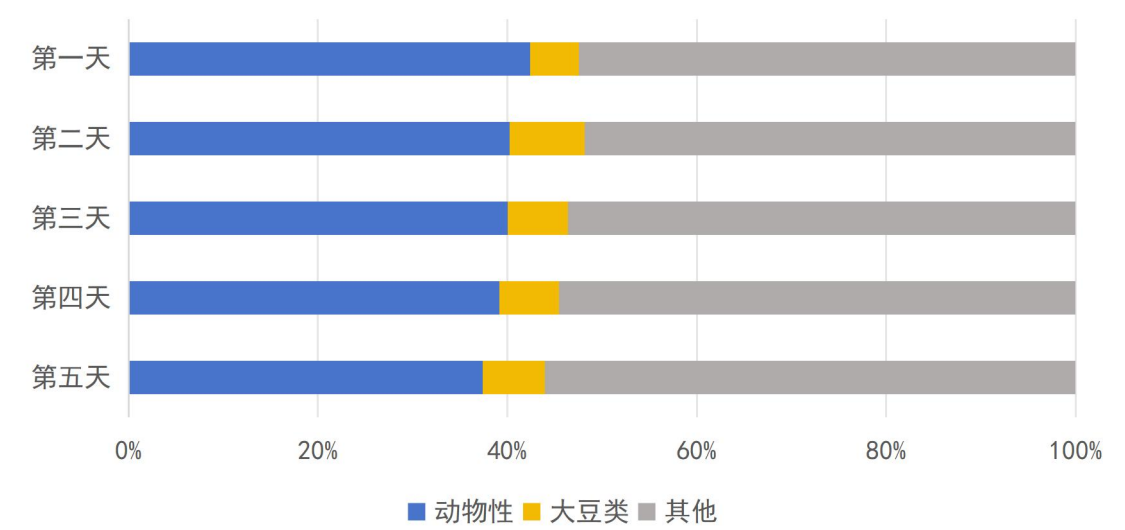
■ 蛋白质 ■ 脂肪 ■ 碳水化合物



6 一周带量食谱蛋白质来源及质量

食物来源	动物性	大豆类	其他
蛋白质含量(g)	32	4.8	37.2
优质蛋白质比例(%)	49.7		

7 蛋白质构成比



新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

6 月第一周

单位：克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20,莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 绿豆粥【大米 10,绿豆 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130,青椒 20】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40,芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20,番茄 50,青椒 20】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110,羊肉 50,胡萝卜 60,鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70,土豆 60,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120,青椒 10】 烹调油 12	二米饭【大米 100,小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120,青椒 10】 烹调油 12
晚餐	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50,木耳 5】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30,大白菜 80,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	打卤面【鲜面条 50,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15,黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

6月第二周

单位: 克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	饅头【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20 ,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60, 胡萝卜 5】 绿豆粥【大米 10, 绿豆 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20 ,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20 , 莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60, 胡萝卜 5】 小米粥【大米 10 ,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80 ,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20 ,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	二米饭【大米 100 , 小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120 , 青椒 10】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70, 土豆 60 ,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120 , 青椒 10】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110 , 羊肉 50 ,胡萝卜 60 , 鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40 , 芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20, 番茄 50 ,青椒 20】 烹调油 12	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130 , 青椒 20】 烹调油 12
晚餐	打卤面【鲜面条 50, 牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15, 黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30, 大白菜 80 ,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40, 牛肉 30 ,土豆 15,胡萝卜 15 ,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30 ,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50, 木耳 5】 水果 150 烹调油 8	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

6 月第三周

单位：克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20,莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 绿豆粥【大米 10,绿豆 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130,青椒 20】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40,芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20,番茄 50,青椒 20】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110,羊肉 50,胡萝卜 60,鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70,土豆 60,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120,青椒 10】 烹调油 12	二米饭【大米 100,小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120,青椒 10】 烹调油 12
晚餐	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50,木耳 5】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30,大白菜 80,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	打卤面【鲜面条 50,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15,黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

6 月第四周

单位: 克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	饅頭【面粉 60】 胡蘿卜肉粥【大米 15, 雞肉 20, 胡蘿卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮雞蛋 40 烹調油 5	胡蘿卜卷【面粉 60, 胡蘿卜 5】 綠豆粥【大米 10, 綠豆 5】 葫蘆瓜炒肉【牛肉 20, 西葫蘆 80】 水煮雞蛋 40 烹調油 5	饅頭【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青筍炒肉【牛肉 20, 莴筍 80】 水煮雞蛋 40 烹調油 5	胡蘿卜卷【面粉 60, 胡蘿卜 5】 小米粥【大米 10, 小米 5】 黃瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黃瓜 80, 木耳 3】 水煮雞蛋 40 烹調油 5	饅頭【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黃豆芽炒肉【牛肉 20, 黃豆芽 80】 水煮雞蛋 40 烹調油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	二米飯【大米 100, 小米 10】； 土豆燒牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120, 青椒 10】 烹調油 12	拌面【面粉 110】 大盤雞【雞肉 70, 土豆 60, 青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120, 青椒 10】 烹調油 12	碎肉抓飯【大米 110, 羊肉 50, 胡蘿卜 60, 鷹嘴豆 10】 炆黃豆芽（熱）【黃豆芽 80, 青椒 5】 烹調油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40, 芹菜 70】 西辣蛋【雞蛋 20, 番茄 50, 青椒 20】 烹調油 12	米飯【大米 110】 紅燒雞塊【雞肉 70】 家常茄子【茄子 130, 青椒 20】 烹調油 12
晚餐	打卤面【鮮面条 50, 牛肉 30, 土豆 15, 胡蘿卜 15, 豆腐 15, 黃瓜 5】 菜夾饅頭【面粉 35, 平菇 50, 豆干 15, 青椒 10】 水果 150 烹調油 8	米飯【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30, 大白菜 80, 豆腐 40】； 炒時蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹調油 8	臊子面【面粉 40, 牛肉 30, 土豆 15, 胡蘿卜 15, 豆腐 15】 菜夾饅頭【面粉 35, 平菇 50, 豆干 15, 青椒 10】 水果 150 烹調油 8	米飯【大米 80】 包菜粉條肉【牛肉 30, 圓白菜 90, 粉條 10】； 紅燒豆腐【豆腐 50, 木耳 5】 水果 150 烹調油 8	二截子炒面【面粉 80, 牛肉 30, 大白菜 70, 芹菜 30】 水果 150 烹調油 8

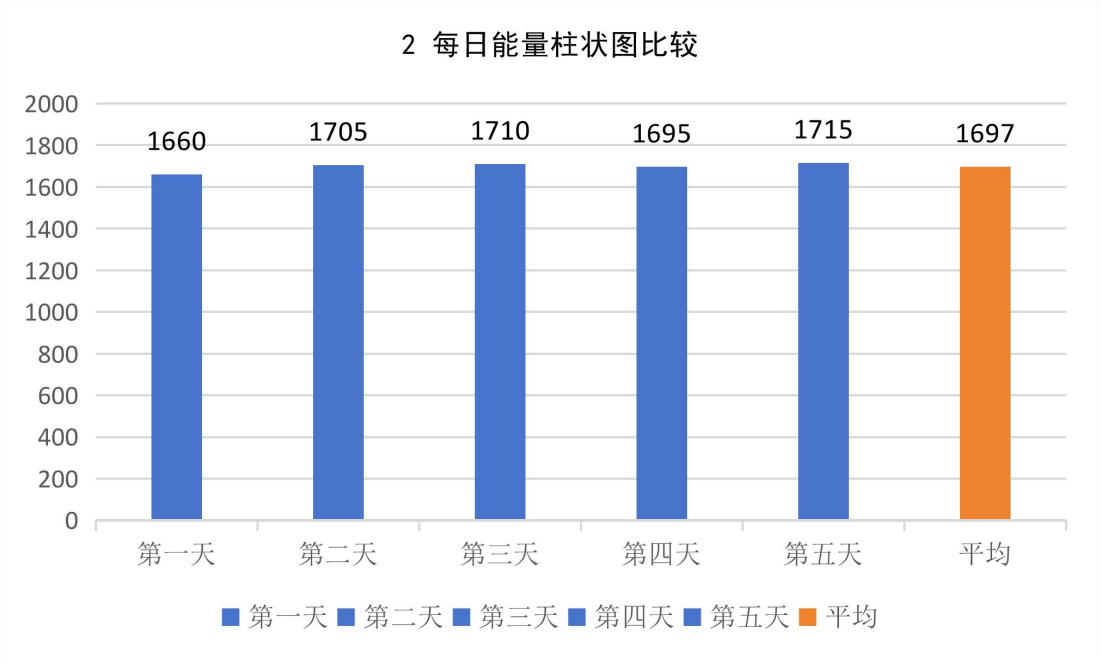
新疆 6-8 岁（小学低段）学生 6 月一周食谱

营养分析报告

1 一周食谱平均每天摄入食物量与建议量比较

食物种类及状态		本食谱中食物量(g)	学生每日各类食物建议摄入量(g)*			
			小学		初中	高中
			6 岁-8 岁	9 岁-11 岁	12 岁-14 岁	15 岁-17 岁
谷薯类		305	250~300	300~350	350~400	350~400
蔬菜水果类	蔬菜类	305	300~350	350~400	400~450	450~500
	水果类	150	150~200	200~250	250~300	300~350
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	92	30~40	40~50	50~60	60~70
	鱼虾类	0	30~40	40~50	50~60	50~60
	蛋类	44	50	50	75	75
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品	200	200	200	250	250
	大豆类及其制品和坚果	11	30	35	40	50
植物油		25	25	25	30	30
盐		4	4	4	5	5
注 1：均为可食部分生重。（示例:食谱中鸡肉的量是未去骨的重量）						
注 2：谷薯类包括各种米、面、杂粮、杂豆及薯类等。						
注 3：大豆包括黄豆、青豆和黑豆，大豆制品以干黄豆计。小学低段每日大豆摄入量 15 克。						

2 每日能量柱状图比较



3 一周食谱主要营养素评估

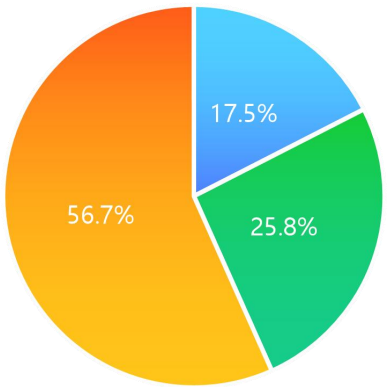
编号	名称	单位	推荐值	实际值	评估
1	能量	Kcal	1700	1697	适宜
2	蛋白质	g	40	74	充足
3	脂肪	g	51	48.7	适宜
4	碳水化合物	g	274	240.6	适宜
5	维生素 A	μgRAE	390~430	377	适宜
6	维生素 B ₁	mg	0.9~1.0	0.4	适宜
7	维生素 B ₂	mg	0.9~1.0	0.8	适宜
8	维生素 C	mg	60	71.8	充足
9	钙	mg	800	425	适宜
10	锌	mg	7	9.06	充足
11	铁	mg	12	14.2	充足
12	膳食纤维	g	15	14.2	适宜

4 一周带量食谱三大产能营养素供能比例

	蛋白质	脂肪	碳水化合物
推荐能量占比	10-20%	20-30%	50-65%
实际能量占比	17.5%	25.8%	56.7%

5 三大产能营养素供能比例

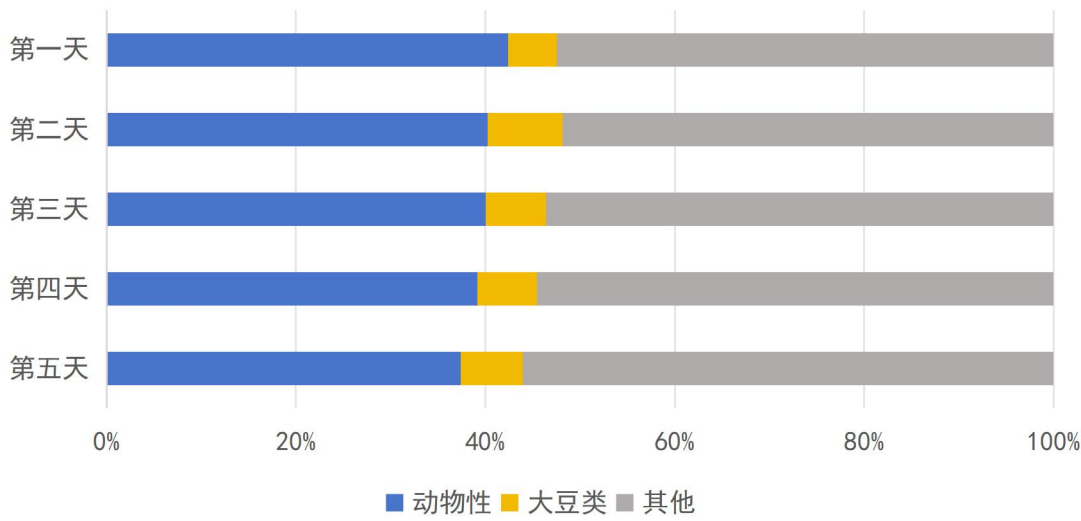
■ 蛋白质 ■ 脂肪 ■ 碳水化合物



6 一周带量食谱蛋白质来源及质量

食物来源	动物性	大豆类	其他
蛋白质含量(g)	32	4.8	37.2
优质蛋白质比例(%)	49.7		

7 蛋白质构成比



新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

7 月第一周

单位：克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 小米粥【大米 10,小米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20,莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60,胡萝卜 5】 绿豆粥【大米 10,绿豆 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	饅【面粉 60】 胡萝卜肉粥【大米 15, 鸡肉 20,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130,青椒 20】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40,芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20,番茄 50,青椒 20】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110,羊肉 50,胡萝卜 60,鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70, 土豆 60,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120,青椒 10】 烹调油 12	二米饭【大米 100,小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120,青椒 10】 烹调油 12
晚餐	二截子炒面【面粉 80,牛肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50,木耳 5】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30,大白菜 80,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	打卤面【鲜面条 50,牛肉 30,土豆 15,胡萝卜 15,豆腐 15,黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平菇 50,豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生春夏季带量食谱（试行）

7 月第二周

单位: 克

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
早餐	饅頭【面粉 60】 胡 萝 卜 肉 粥【大米 15, 鸡肉 20 ,胡萝卜 30】 家常土豆片【土豆 50】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60, 胡萝卜 5】 绿豆粥【大米 10, 绿豆 5】 葫芦瓜炒肉【牛肉 20 ,西葫芦 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 青笋炒肉【牛肉 20 , 莴笋 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	胡萝卜卷【面粉 60, 胡萝卜 5】 小米粥【大米 10 ,小 米 5】 黄瓜木耳炒肉【牛肉 20, 黄瓜 80 ,木耳 3】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5	馒头【面粉 60】 大米粥【大米 15】 黄豆芽炒肉【牛肉 20 ,黄豆芽 80】 水煮鸡蛋 40 烹调油 5
加餐	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200	牛奶 200
午餐	二米饭【大米 100 , 小米 10】； 土豆烧牛肉【牛肉 40, 土豆 60】； 素炒菜花【菜花 120 , 青椒 10】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 大盘鸡【鸡肉 70, 土 豆 60 ,青椒 20】 素炒蘑菇【平菇 120 , 青椒 10】 烹调油 12	碎肉抓饭【大米 110 , 羊肉 50 ,胡萝卜 60 , 鹰嘴豆 10】 炆黄豆芽（热）【黄 豆芽 80, 青椒 5】 烹调油 12	拌面【面粉 110】 芹菜炒肉【牛肉 40 , 芹菜 70】 西辣蛋【鸡蛋 20, 番 茄 50 ,青椒 20】 烹调油 12	米饭【大米 110】 红烧鸡块【鸡肉 70】 家常茄子【茄子 130 , 青椒 20】 烹调油 12
晚餐	打卤面【鲜面条 50, 牛肉 30,土豆 15,胡萝 卜 15,豆腐 15, 黄瓜 5】 菜夹馍【面粉 35,平 菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 牛肉白菜豆腐【牛肉 30, 大白菜 80 ,豆腐 40】； 炒时蔬【油麦菜 50】 水果 150 烹调油 8	臊子面【面粉 40, 牛 肉 30 ,土豆 15,胡萝 卜 15 ,豆腐 15】 菜夹馍【面粉 35,平 菇 50, 豆干 15,青椒 10】 水果 150 烹调油 8	米饭【大米 80】 包菜粉条肉【牛肉 30 ,圆白菜 90,粉条 10】； 红烧豆腐【豆腐 50, 木耳 5】 水果 150 烹调油 8	二截子炒面【面粉 80,牛 肉 30,大白菜 70,芹菜 30】 水果 150 烹调油 8

新疆 6-8 岁（小学低段）学生 7 月一周食谱

营养分析报告

1 一周食谱平均每天摄入食物量与建议量比较

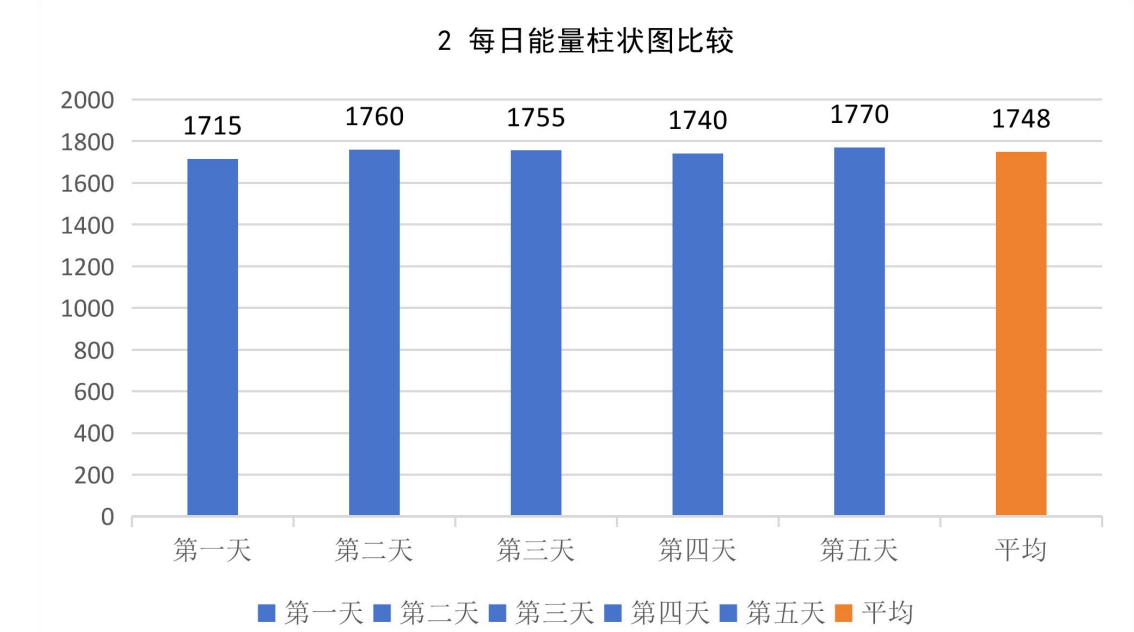
食物种类及状态		本食谱中食物量(g)	学生每日各类食物建议摄入量(g)*			
			小学		初中	高中
			6 岁-8 岁	9 岁-11 岁	12 岁-14 岁	15 岁-17 岁
谷薯类		305	250~300	300~350	350~400	350~400
蔬菜水果类	蔬菜类	305	300~350	350~400	400~450	450~500
	水果类	150	150~200	200~250	250~300	300~350
鱼禽肉蛋类	畜禽肉类	92	30~40	40~50	50~60	60~70
	鱼虾类	0	30~40	40~50	50~60	50~60
	蛋类	44	50	50	75	75
奶、大豆类及坚果	奶及奶制品	200	200	200	250	250
	大豆类及其制品和坚果	11	30	35	40	50
植物油		25	25	25	30	30
盐		4	4	4	5	5

注 1：均为可食部分生重。（示例:食谱中鸡肉的量是未去骨的重量）

注 2：谷薯类包括各种米、面、杂粮、杂豆及薯类等。

注 3：大豆包括黄豆、青豆和黑豆，大豆制品以干黄豆计。小学低段每日大豆摄入量 15 克。

2 每日能量柱状图比较



3 一周食谱主要营养素评估

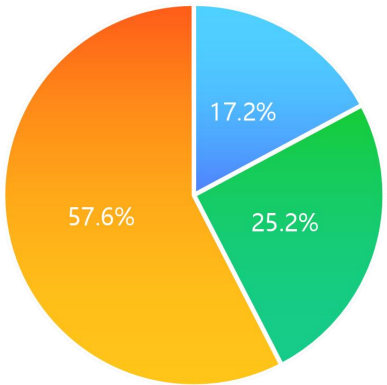
编号	名称	单位	推荐值	实际值	评估
1	能量	Kcal	1700	1748	充足
2	蛋白质	g	40	75	充足
3	脂肪	g	51	48.9	适宜
4	碳水化合物	g	274	251.7	适宜
5	维生素 A	μgRAE	390~430	377	适宜
6	维生素 B ₁	mg	0.9~1.0	0.4	适宜
7	维生素 B ₂	mg	0.9~1.0	0.8	适宜
8	维生素 C	mg	60	71.8	充足
9	钙	mg	800	425	适宜
10	锌	mg	7	9.06	充足
11	铁	mg	12	14.2	充足
12	膳食纤维	g	15	15.6	充足

4 一周带量食谱三大产能营养素供能比例

	蛋白质	脂肪	碳水化合物
推荐能量占比	10-20%	20-30%	50-65%
实际能量占比	17.2%	25.2%	57.6%

5 三大产能营养素供能比例

■ 蛋白质 ■ 脂肪 ■ 碳水化合物



6 一周带量食谱蛋白质来源及质量

食物来源	动物性	大豆类	其他
蛋白质含量(g)	32	4.8	38.3
优质蛋白质比例(%)	49		

7 蛋白质构成比

