

臺南市山上國中廚房午餐食譜設計表 (107上第16週)

12月10日 (一)					12月11日 (二)					12月12日 (三)					12月13日 (四)					12月14日 (五)								
菜名	材料	數量	單位	金額	菜名	材料	數量	單位	金額	菜名	材料	數量	單位	金額	菜名	材料	數量	單位	金額	菜名	材料	數量	單位	金額				
白米飯	白米	7	公斤		薑黃飯	白米	7	公斤		白米飯	白米	7	公斤		五穀飯	白米	6	公斤										
						薑黃粉						黑芝麻	0.1	公斤				五穀米	1	公斤								
鼓汁排骨	軟骨丁	3	公斤		香雞排	無骨雞腿排	102	塊		南瓜滷肉	腱肉丁	6	公斤		三杯杏鮑菇	杏鮑菇	4	公斤										
	腱肉丁	6	公斤									南瓜丁	4	公斤				小四角油豆腐	3	公斤								
	紅甜椒	1	公斤									蒜仁	0.1	公斤				九層塔	0.2	公斤								
	蒜仁	0.1	公斤									青蔥	0.2	公斤				薑片	0.1	公斤								
	薑絲	0.2	公斤									醬油																
	青蔥	0.1	公斤																									
	黑豆豉																											
絲瓜麵線	絲瓜	8	公斤		豆鼓滷冬瓜	冬瓜	7	公斤		塔香海茸	海茸	5.5	公斤		蒸蛋	雞蛋	5	公斤										
	麵線	0.3	公斤			薑絲	0.2	公斤				蒜仁	0.1	公斤				青蔥	1	公斤								
	薑絲	0.1	公斤			黃豆醬						九層塔	0.3	公斤														
						蔴瓜																						
炒高麗菜	高麗菜	5	公斤		炒青花椰菜	青花椰菜	6	公斤		炒青江菜(有機)	青江菜	6	公斤		炒大陸妹	大陸妹	6	公斤										
	紅蕃茄	2	公斤			薑絲	0.1	公斤				秀珍菇	1	公斤				蒜仁	0.1	公斤								
	蒜仁	0.1	公斤									薑絲	0.1	公斤														
餛飩湯	里港餛飩	1.8	公斤		味噌湯	海帶芽				豆薯蛋花湯	豆薯絲	2	公斤		鮮蔬當歸湯	高麗菜	2	公斤										
	小白菜	1	公斤			中華豆腐	5	盒				雞蛋	1	公斤				鮮香菇	0.5	公斤								
	芹菜	0.3	公斤			青蔥	0.1	公斤				龍骨	1	公斤				金針菇	0.5	公斤								
						味噌						青蔥	0.1	公斤				薑絲	0.1	公斤								
																		當歸藥包	0.1	公斤								
水果		102			鮮奶	102								水果		102												

