



臺南市山上國中廚房午餐食譜設計表 (107下第14週)

5月13日 (一)					5月14日 (二)					5月15日 (三)					5月16日 (四)					5月17日 (五)										
菜名	材料	數量	單位	金額	菜名	材料	kg	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		白米飯	白米	7	公斤		白米飯	白米	7	公斤		白米飯	白米	7	公斤		白米飯	白米	7	公斤							
雞肉絲	雞肉絲	9	公斤		蒲燒魚腹肉	蒲燒魚腹肉	110	片		芥藍炒肉	芥藍菜	4	公斤		海帶結滷車輪	海帶結	3.5	公斤		浮水魚粿飯	包心菜	2.5	公斤							
	油蔥酥											火鍋肉片	3	公斤											魚粿	3	公斤			
													蒜仁	0.1		公斤										桶筍絲	1.5	公斤		
													豆瓣醬														金針菇	0.5	公斤	
													沙茶粉														紅蘿蔔	0.5	公斤	
																											薑絲	0.1	公斤	
脆瓜長生果	小黃瓜丁	4	公斤		炒海帶根	海帶根	3	公斤		三絲芽菜	豆芽菜	3	公斤		紅蘿蔔炒蛋	紅蘿蔔	4	公斤		客家小炒	豆干片	2	公斤							
	熟花生	1	公斤									紅蘿蔔絲	1	公斤											芹菜	0.5	公斤			
	紅蘿蔔丁	0.5	公斤									芹菜	1	公斤											瘦肉絲	2	公斤			
	蒜仁	0.1	公斤									瘦肉絲	1	公斤												乾魷魚絲	0.5	公斤		
													蒜仁	0.1		公斤										青蔥	0.1	公斤		
																											蒜仁	0.1	公斤	
炒高麗菜	高麗菜	5	公斤		炒菠菜	菠菜	6	公斤		炒油菜	油菜	6	公斤		炒花椰菜	花椰菜	6	公斤		毛豆莢	毛豆莢	4	公斤							
	紅蘿蔔絲	0.5	公斤									蒜仁	0.1	公斤												黑胡椒粒				
	木耳絲																									香油				
	蒜仁	0.1	公斤																											
金針排骨湯	金針花				味噌湯	中華豆腐	5	盒		豆薯蛋花湯	豆薯絲	3	公斤		綠豆地瓜湯	綠豆	1	公斤												
	薑片	0.1	公斤									雞蛋	1	公斤																
	龍骨	1	公斤										龍骨	1		公斤														
													青蔥	0.1		公斤														
水果		102			豆漿		102								水果		102													

午餐執秘

主任

校長



