## 臺南市山上區山上國中廚房午餐食譜設計表 (109上第12週)

東名   材料   敷原   型位   金額   菜名   材料   敷原   型位   金額   工作   工作   工作   工作   工作   工作   工作   工		11月16日	(一)	1			11月17日	(二)	 		I	11月18日	(三)			Ī	11月19日					11月20日	(五)		
報本   1 公斤   次   一級   一級   一級   一級   一級   一級   一級	菜名			單位	金額	菜名			單位	金額	菜名			單位	金額	菜名			單位	金額	菜名			單位	金額
報本   1 公斤   次   一級   一級   一級   一級   一級   一級   一級	粭	白米	3.8	公斤		Á	白米	4.8	公斤		糕	白米	3.8	公斤		Á	白米	4.7	公斤		絽	白米	3.8	公斤	I
放   次								1,0																	
大白   大白   大白   大白   大白   大白   大白   大白		18671										IXC. I.										ixer i			
Mac		光雞肉丁	6	公斤			蒲燒魚腹肉	70	片			豬排	70	塊			小四角油豆腐	3.5	公斤			南瓜丁	2.5	公斤	
明 群遊江						湛																			
理 洋蔥丁 1 公斤 魚	咖															糖					南				
# pm mm	哩										阪					醋		1			瓜				
T	雞										豬					$\overrightarrow{\Box}$	蒜末	0.1			滷				
一方   一方   一方   一方   一方   一方   一方   一方	7																	0.5							
下葉	,					肉					J91					//~J					rs				
審告     90 公斤     存     存     提致肉絲     0.7 公斤     查收肉絲     0.7 公斤     查应收额     查应收额     点层     0.2 公斤     查应收额     查应收额     点层     0.2 公斤     查应收额     查应收额     点层     点层     0.2 公斤     查询     基定     公斤     工工業     工工業 <td></td>																									
審告     90 公斤     存     存     提致肉絲     0.7 公斤     查收肉絲     0.7 公斤     查应收额     查应收额     点层     0.2 公斤     查应收额     查应收额     点层     0.2 公斤     查应收额     查应收额     点层     点层     0.2 公斤     查询     基定     公斤     工工業     工工業 <td></td> <td>海茸</td> <td>3.5</td> <td>公斤</td> <td></td> <td></td> <td>豆干片</td> <td>1.5</td> <td>公斤</td> <td></td> <td></td> <td>油豆腐</td> <td>4</td> <td>公斤</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>3.5</td> <td>公斤</td> <td></td> <td></td> <td>豆芽菜</td> <td>3.5</td> <td>公斤</td> <td></td>		海茸	3.5	公斤			豆干片	1.5	公斤			油豆腐	4	公斤				3.5	公斤			豆芽菜	3.5	公斤	
特別																									
香海	塔					客					蔥						73,721	0			鐵		0.2		
海	香	1	0.12	- (/ )		家					爆					蒸					板	711173 1201			
草 炒 蒜仁 90 公斤 腐   豆之菜 4.5 公斤 小黄瓜丁 2.5 公斤 大陸妹 4 公斤   豆菊 0.2 公斤 施化生 0.5 公斤 炒 黃沙菇 0.8 公斤 炒   豆菊 0.2 公斤 大區 大區 少 青江菜 4 公斤 大陸妹 4 公斤 紅蘿蔔絲 0.3 公斤   大白菜 果 中華豆腐 4 盒 工 上											4		0.1												
(型)						-																			
包心菜 4.5 公斤   紅蘿蔔 0.3 公斤   豆菊 0.2 公斤   蒜仁 90 公斤   蒜仁 90 公斤   蒜仁 90 公斤   養仁 90 公斤   麦瓜 1.7 公斤   排骨 0.7 公斤   養片 90 公斤   養水 1.4 公斤   養水 大   養瓜 1.7 公斤   排骨 0.7 公斤   養上 90 公斤   養水 1.4 公斤   養水 2.5 公斤   養水 90 公斤   東京 1.4 公斤   養水 2.5 公斤   素化 90 公斤   東京 1.4 公斤   大陸 2.5 公斤   大大白菜 4 公斤   東京 90 公斤   東京 1.4 公斤   大陸 東京   東京 1.3 公斤   東京 1.4 公斤   東京 1.4 公斤   東京 1.5 公斤   東京 1.5 公斤   東京 1.5 公斤   東京 </td <td>4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>159</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>//&lt;</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>/</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>	4					159					//<					-					/				
豆類 0.3 公斤 b b b b b c <							72K 14X	30	4/1																
豆類 0.3 公斤 b b b b b c <		包心莖	4.5	公斤			小畫瓜丁	2.5	公斤			害江並	4	公斤			大陸妹	4	公丘			高麗茎	4	公斤	I
豆菊 0.2 公斤   蒜仁 90 公斤   青江 中華豆腐   冬瓜 1.7 公斤   黄皮 90 公斤   東州骨 0.7 公斤   湯 90 公斤   東京 東京   東京	<b>≓</b>					11年																			
大   1.7   公斤   2.5   2.5   2.5   3.5									公斤		炒					炒	423.1	0.1			炒		0.0		
大白菜 中華豆腐 4 盒 豆仔薯 1.4 公斤 紫菜 京菜 白蘿蔔丁 1.3 公斤   冬瓜 1.7 公斤 青蔥 90 公斤 蚕蛋 0.8 公斤 紫菜 紫菜 白蘿蔔丁 1.3 公斤   排骨 0.7 公斤 京营 90 公斤 菜 紫菜 專蛋 0.7 公斤 京营 中華豆腐 2 盒 童」   清意 90 公斤 京 京 京 京 京 市 市 中華豆腐 2 盒 市   湯 市							蒜仁					111.///	00	2/1									90	公斤	l.
(本) </td <td></td> <td>331 <u> </u></td> <td>00</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>490 I</td> <td>00</td> <td></td> <td></td> <td>汀</td> <td></td> <td>335</td> <td>00</td> <td>2/1</td> <td></td>		331 <u> </u>	00				490 I	00			汀											335	00	2/1	
※瓜 1.7 公斤   排骨 0.7 公斤   遺片 90 公斤   排骨 0.1 公斤   湯 0.2 公斤   中華豆腐 2 盒   青蔥 90 公斤   神 10 回   湯 10 回						生																	<u> </u>		
冬瓜 1.7 公斤   冬期骨 0.7 公斤   丁二十 中華豆腐   4 盒 豆仔薯   豆皮薯 0.8 公斤   丁二十 中華豆腐   丁二十 中華豆腐   丁二十 中華豆腐   丁二十 丁二十   丁二十 <td>菜</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>果</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>米</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>烣</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>米</td> <td></td> <td><u> </u></td> <td></td> <td></td>	菜					果					米					烣					米		<u> </u>		
表											-					-									
表		冬爪	17	公斤			中華豆腐	4	合			豆仔葽	1 4	公斤			<b></b>					白蘿蔔丁	1.3	公斤	ı
蓋片 90 公斤   葉木 片葉木   青蔥 90 公斤   葉木 中華豆腐   水噌湯   湯	Ø									<u> </u>						此也		0.7	公丘	!	曲		1.0	4/1	
薏仁 0.1 公斤   博湯   「湯   「湯   「湯   「湯   「湯   「湯   「湯   「中華豆腐								30	4/1														0.7	公丘	I .
#												月心	30	4/1		菜	月心	30	4/1	<u> </u>					
		/es I→	0,1	4/1			<b>ノ</b> ハ*日																		I .
湯						湯															噌		30	4/1	
	湯										湯					湯					湯	/Nº6日	1		
水果 67 份 67 版 67 版 7 67 版 7 67 版 7 67 版 7 67 份 7 67											-					-							+		
	水果		67	份			優酪乳	67	新							水果		67	份				1		

## 臺南市山上區山上國中廚房午餐食譜設計表 (109上第13週)

	11月23日	(一)				11月24日	( <u></u> )				11月25日	(三)				11月26日	(四)				11月27日	(五)		
菜名	材料		單位	金額			數量						單位	金額	菜名		數量	單位	金額				單位	金額
糙	白米	3.8	公斤		牛	牛排麵	10	公斤		糙	白米	3.8	公斤		白	白米	4.7	公斤		糙	白米	3.8		
米	糙米	1	公斤		排					米	糙米	1	公斤		米					米	糙米	1	公斤	
飯					麵					飯					飯					飯				
	光雞肉丁	7	公斤		4	腱肉丁		公斤			旗魚丁	8.5	公斤			熟花生	0.5	公斤			光雞肉丁		公斤	
	紅蘿蔔丁	0.3	公斤		紅	白蘿蔔丁		公斤		酥	地瓜粉				_	麵筋	0.6	公斤			九層塔	0.3	公斤	
雙	蒜仁	90	公斤		燒	洋蔥絲	1.5	公斤		炸	麵粉				香	白蘿蔔丁	2	公斤		$\equiv$	米血丁	1	公斤	
蘿	豆瓣醬				豬	紅番茄	1.5	公斤		旗	胡椒粉				菇	紅蘿蔔丁	0.3	公斤			薑片	90	公斤	
燒	白蘿蔔丁	1	公斤		肉	青蔥	0.2	公斤							麵	鮮香菇		公斤		杯	蒜仁	90	公斤	
雞					湯	薑片	0.1	公斤		魚					筋					雞	麻油			
ΛIL					麵	紅蘿蔔丁	0.6	公斤		丁					/1//						醬油			
					<b>交</b> 凹	番茄醬																		
	玉米粒	2.5	公斤			滷包					板豆腐	4.5	公斤			大黄瓜	2.5	公斤			桶筍絲	2.5	公斤	
玉	紅蘿蔔丁	0.3	公斤								痩絞肉	0.5	公斤		大	肉粳	1	公斤			雞蛋		公斤	
	毛豆仁	1	公斤		\ F					麻	蒜仁		公斤		黄	紅蘿蔔	0.3	公斤		筍	蒜仁		公斤	
米	蒜仁	90	公斤		滷	棒腿	70	支		婆	青蔥		公斤		瓜	蒜仁	90	公斤		絲	33N I	00	4/1	
炒	痩絞肉	0.5	公斤		雞	伊ル	10	又		豆豆	豆瓣醬	適量	4/1		燴	1997 I	30	4/1		炒				
肉	没权内	0.5	$\Delta \Pi$		腿					腐	<b>造油</b>	適量								蛋				
末										肉	<b>置</b> 田	週里			肉					连				
															粳									
-	空心菜	4	公斤			麵包	67	顆			小白菜	4	公斤			莧菜	4	公斤			地瓜葉	4	公斤	
	蒜仁	90	公斤		1.1	廻已	07	棋			三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三 三	90	公斤			<del>見来</del> 蒜仁	90	公斤			蒜仁		公斤	
炒	亦小	90	公川		熱					炒	量邴	90	ムカ		枸	枸杞	90	$\Delta \Pi$		炒	亦一	0.1	ムカ	
空					狗											作明作品								
					捲					小					杞					地田				
心					麵					白					莧					瓜				
菜					包包					菜					菜					葉				
					E																			
																							=	
	虱目魚柳		公斤								里港餛飩		公斤			金針菇	1	公斤	1		冬瓜		公斤	
虱	小白菜	1	公斤								小白菜		公斤		金	紫菜				冬	排骨		公斤	
I	薑絲	90	公斤							餛	芹菜	0.2	公斤		針	芹菜	0.2	公斤		瓜	薑片	90	公斤	
魚										飩					紫	芹菜				排	薏仁	0.1	公斤	ı
柳										湯					菜					骨				
										彻														
湯															湯					湯				
水果		67	份			奶酪	67	份							水果		67	份						

午餐執秘

主任

校長