臺南市山上區山上國中廚房午餐食譜設計表 (109上第18週)

菜名	12月28日 材料					12月29日	(-,)				12月30日	(\equiv)												
糙	7/1 7/7	數量	單位	金額	菜名	材料	數量	單位	金額	菜名		數量	單位	金額	菜名	12月31日 材料		單位	金額	菜名	1月1日 材料	(五) 數量	留位	金額
	f			亚钡	米石				亚钡					亚钡						未石	17,11	致 里.	中匹	亚镇
	白米	3.8	公斤		米	米粉	2.1	公斤		糙	白米	3.8	公斤		白	白米	4.8	公斤	1					ļ
*	糙米	1	公斤		粉					*	糙米	1	公斤		*									
飯	1 40 1 1						0.5			飯	□ + + tér	0			飯	/	_							
	火鍋肉片	3	公斤			高麗菜	2.5				虱目魚柳	6	公斤		蕃	紅蕃茄		公斤						
	羊蔥絲	1.2	公斤			紅蘿蔔絲	0.5	公斤		炸	麵粉				茄	雞蛋	2	公斤	ı					
	薑末	0.1	公斤		米	芹菜	0.2	公斤		虱	地瓜粉					中華豆腐	6	盒						
					粉	瘦肉絲	2	公斤		目	胡椒粉				蛋:	青蔥	0.2	公斤	1					
_	磨油				湯	珍珠魚丸	0.7	公斤		魚					炒									
肉料	唐				1990	香菇				柳					豆									
-						蝦米				1911					腐									
$\vdash \vdash$		_				油蔥酥																		
	豆干片	0.8				蒜頭酥					板豆腐	4	公斤		海	海帶絲	1.7	公斤						
	窄菜絲	2	公斤							≕	薑末	90	公克		帶	豆干絲	1	公斤						
並 5	夏肉絲	1	公斤		滷	棒腿	70	支		豆	青蔥	180	公克		絲	芹菜	0.3	公斤						
	黑木耳絲				雞					鼓	辣椒	50	公克		炒									
	江蘿蔔絲	0.5	公斤		腿					豆	蒜末	90	公克		豆									
十 章	蒜仁	90	公克		ルと					腐	三色豆	0.5	公斤		干									
											黑豆鼓													
															絲									
	小黄瓜	3	公斤			椰子葡萄	68	顆			莧菜	4	公斤			豆菊	0.2							
	紅蘿蔔片	0.3	公斤								蒜仁	90	公克		豆 菊	大白菜	4.5							
	钳不辣	0.4	公斤							枸	枸杞					紅蘿蔔	0.3	公斤						
_	蒜仁	90	公克		麵					杞					大	蒜仁	90	公克						
黄					包					莧														
瓜										菜					白									
										,,,					菜									
立	紫菜										火鍋肉片	0.8	公斤			高麗菜	1.5	公斤						
紫奚	維蛋	0.7	公斤								白蘿蔔	1.5	公斤		鮮	鮮香菇	0.5	公斤						
菜	青蔥	90	公克							土	蛤蜊	0.3	公斤		蔬	金針菇	0.3	公斤						
番 -										瓶	香菇				当當	薑絲	90	公克						
										蒸	柴魚片					當歸藥包	0.1	公斤		ĺ				
花一										湯					歸									
湯										15~					湯									
水果		68	份			奶酪	68	份							水果		68	份						

臺南市山上區山上國中廚房午餐食譜設計表 (109上第19週)

	1月4日	(→)				1月5日	(二)				1月6日	(三)				1月7日	(四)				1月8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
糙	白米	3.8	公斤		白	白米	4.8	公斤		糙	白米	3.8	公斤		白	白米	4.8	公斤	ı	糙	白米	3.8	公斤	
米	糙米	1	公斤		米			,,,,		*	糙米	1	公斤		米			,		*	糙米		公斤	
飯					飯					飯					飯					飯				
4.4	火鍋肉片	4	公斤			旗魚丁	8.5	公斤			梅乾菜	1.3	公斤			熟花生	0.5	公斤			光雞肉丁	6	公斤	
韓	韓式泡菜	1.5	公斤		酥	麵粉					腱肉丁	5	公斤		_	麵筋	0.6	公斤			高麗菜	2	公斤	
式	洋蔥絲	0.5	公斤		炸	地瓜粉				梅	醬油				香	白蘿蔔丁	2	公斤		梅	薑片	90	公克	
泡	高麗菜	0.8	公斤		旗	胡椒粉				干	糖				菇	紅蘿蔔丁	0.3	公斤		子	紫蘇梅	2	罐	
菜	蒜仁	90	公克		魚魚					扣					麵	鮮香菇	0.3	公斤		雞	麻油			
豬	青蔥	90	公克							肉					筋					雑				
肉					丁																			
, ,																								
	豆芽菜	3.5	公斤		4-4-	桂竹筍	3.5	公斤			海茸	3.5	公斤			雞蛋	3.5	公斤			馬鈴薯丁	2	公斤	
/H-A	韭菜	0.2	公斤		桂	瘦肉絲	0.8	公斤		1-44-	蒜仁	90	公克			青蔥	0.7	公斤			紅蘿蔔丁	0.3	公斤	
鐵	黑胡椒粒				竹	蒜仁	90	公克		塔	九層塔	0.3	公斤							四	毛豆仁		公斤	
板					笱	豆瓣醬				香					蒸					色	玉米粒	1	公斤	
$\overline{\Box}$					炒					海					蛋					洋	黑胡椒粒			
芽					肉					茸										芋				
					絲																			
	空心菜	4	公斤			青花椰菜	4	公斤			高麗菜	3.5				菠菜	4	公斤			油菜		公斤	
Lit	蒜仁	90	公克		炒	薑絲	90	公克		L.L	紅蕃茄	0.5	公斤			蒜仁	90	公克	ı	1	蒜仁	90	公克	
炒					青					炒	蒜仁	90	公克		炒					炒				
空					花					高					菠					油				
心					椰					麗					菜					菜				
菜					菜					菜					米					米				
					米																			
	豆薯	1.4	公斤		高	高麗菜		公斤		大	大黄瓜		公斤			綠豆	1	公斤			紫菜			
$\overline{\Box}$	雞蛋	0.6	公斤		麗	魚餃	0.8	公斤		黄	魚丸	0.7	公斤		綠	地瓜	1.5	公斤	1		豆腐	4	盒	
薯	青蔥	90	公克			龍骨	0.7	公斤			龍骨	0.7	公斤		豆					味	青蔥	90	公克	
蛋					菜					瓜					地			-		噌	味噌			
花					魚					魚					瓜			-		湯				
湯					餃					丸					湯					1990				
190					湯					湯					1907									
水果		C ()	份			豆漿	C0	份							水果		60	1/1			#REF!	###	11 11	
小朱		68	177			兄 聚	68	177							小朱		68	份			#KEF!	###	##	