臺南市山上區山上國中廚房午餐食譜設計表 (109下第1週)

	2月22日	(一)				2月23日	(<u></u>)				2月24日	(三)				2月25日	(四)				2月26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		數量	單位	金額	菜名	材料		單位	金額
白	白米	4.8	公斤		白	白米	5	公斤		白	白米	4.8	公斤		白	白米	4.8	公斤		白	白米	5	公斤	
米					米					*					米					*				
飯					飯					飯					飯					飯				
	瘦肉絲	4	公斤		шт.	虱目魚柳	6	公斤		±:	痩絞肉	4.5	公斤		去	紅蕃茄	3	公斤			魚粳	2	公斤	
黑	洋蔥絲	2.5	公斤		酥	地瓜粉				泰	紅蕃茄	1	公斤		蕃	雞蛋	2	公斤		浮	包心菜	2	公斤	
胡	黑胡椒醬				炸	麵粉				式	九層塔	0.1	公斤		茄	豆腐	6	盒		水	桶筍絲	1	公斤	
椒					虱	胡椒粉				打	蒜仁	90	公克		蛋	青蔥	0.2	公斤		魚	紅蘿蔔絲		公斤	
豬					目					拋	辣椒	50	公克		炒					粳	金針菇		公斤	
					魚					豬	醬油				豆						薑絲	0.1	公斤	
柳					柳					肉					腐					飯				
	馬鈴薯丁	2	公斤			板豆腐	4.5	公斤			海茸		公斤			海帶根	2	公斤			棒腿	70	支	
ш	紅蘿蔔丁	0.5	公斤		15.5	痩絞肉	1	公斤		塔香	蒜仁	90	公克		,bd\	豆干片	1.5	公斤		_ _ 滷 _ 雞 _ 腿				
四	毛豆仁	0.5	公斤		婆豆	蒜仁	90	公克			九層塔	0.2	公斤	1	炒	蒜仁	90	公克						
色	玉米粒	0.5	公斤			青蔥	180	公克	1						海	豆瓣醬								
洋	黑胡椒粒	適量				豆瓣醬				海					帶	醬油								
芋					腐	醬油				茸					根					JJE.				
	_L - 'L	4	7. 5			1.17+.4+	4	0.5				4	7.5			_/_ -11:-14:	4	7.5			イマサ	0.5	0.5	
	油菜 蒜仁	4	公斤			大陸妹 蒜仁	4	公斤		_ 炒 高	高麗菜	4	公斤 公斤			白花菜	4	公斤			毛豆莢	2.5	公斤	1
	祘1	90	公克		炒	赤仁	90	公克			紅蘿蔔絲 黑木耳絲	0.3	公川		炒	紅蘿蔔 蒜仁	0.3 90	公斤 公克						
炒					大						志 <u>木</u> 井麻 蒜仁	90	公克		白白	亦一	90	公兄		毛				
油											亦工	90	公兄							₩.				
菜					陸					麗					花					羨				
714					妹					菜					菜					_ (
	高麗菜	1.8	公斤			里港餛飩	1.5	公斤			大黄瓜	1.4	公斤			金針菇	1	公斤			藍莓麵包	70	顆	
高	同 <u></u> 選番	0.7	公斤			生 他 眠 門 小 白 菜	0.8	公斤		大	魚丸	0.7	公斤		_	紫菜	1	ム川			监尊廻巴	10	棋	
	雅里 龍骨	0.8	公斤			<u> </u>	0.8	公斤		黄	龍骨	0.7	公斤		金	芹菜	0.2	公斤						
菜	月毛 月	0.0	$\Delta \Pi$		餛	月 米	0.2	4/1		瓜	月巨 月	0.7	$\Delta \Pi$		針	冬菜	0.2	$\Delta \Pi$		麵				
蛋					飩			+		魚					紫	(3*未				包包				
五花					湯					丸					菜					C				
								1		-					湯									
湯								1		湯														
水果		68	份			豆漿	68	份							水果		68	份			#REF!	###	##	

午餐執秘

臺南市山上區山上國中廚房午餐食譜設計表 (109下第2週)

	0 4 1 4	()	1	ı	ī			· ·					1	×	- `			\ _	<i>J</i>	- , ,		(
	3月1日	(一)				3月2日					3月3日					3月4日		1			3月5日			
菜名	材料	數量	單位	金額			數量		金額	菜名			單位	金額	菜名		數量	單位	金額	菜名	材料		單位	金額
					白	白米	5	公斤		白	白米	5	公斤		白	白米	4.5	公斤		白	白米	5	公斤	
					米					米					米					米				
					飯					飯					飯					飯				
					_	火鍋肉片		公斤			腱肉丁		公斤			高麗菜	2	公斤			痩絞肉	4.5		
						蒜仁	180			₩:	梅干菜	1.3	公斤			雞蛋		公斤		ш	花瓜	1	公斤	
					蒜	青蔥	180	公克		梅	醬油					毛豆仁	0.5	公斤		瓜				
					泥					干	糖				炒	玉米粒	1.5	公斤		仔				
					白					扣					飯	紅蘿蔔丁	1	公斤		肉				
					肉					肉							0.2	公斤		燥				
					ŀ											香菇				_				
						紅蘿蔔絲	2.8	公斤	-+		豆芽菜	3.5	公斤			桂竹筍	3.5	公斤			毛豆仁	2.5	公斤	
					紅	雞蛋	1.5	公斤			韭菜		公斤		桂	痩肉絲	0.8	公斤			紅蘿蔔丁		公斤	
						青蔥	90	公克		鐵	黑胡椒粒	0.2	4/1		竹	蒜仁	90	公克			雞蛋		公斤	
					蘿	月心	30	A 70		板	71.1 H/J / IDX / 1-7.				筍	豆瓣醬	30	A 70		一仁	黑胡椒	1.0	Δ/1	
					蔔					豆					炒	<u> </u>					WILHUI MX			
					炒					芽					肉					炒				
					蛋					/3					絲絲					蛋				
															沙下									
						小白菜	4	公斤			菠菜	4	公斤			小白菜	4	公斤			青江菜	4	公斤	
					炒	薑絲	90	公克		- 炒 - 波	蒜仁 !	90	公克		炒小	薑絲	90	公克			秀珍菇		公斤	
																				炒	薑絲	90	公克	
					小															青				
					白										白					江				
					菜					菜					菜					菜				
					//															710				
						虱目魚柳	1.2				海帶結	1	公斤			紫菜					火鍋肉片	0.8		
					虱	小白菜	1	公斤		帶	白蘿蔔	1	公斤		紫	雞蛋	0.7	公斤		1.	白蘿蔔		公斤	
					- - 魚 柳 : - 湯 :	薑絲	90	公克		蘿	紅蘿蔔	0.5	公斤		菜	青蔥	90	公克		土	蛤蜊	0.3	公斤	
										蔔	龍骨	0.7	公斤		蛋						柴魚片	1	包	
										排					花						香菇			
										骨					湯					湯				
					彻										彻									
						47. Tu	0.0	113		湯					ᇈᄪ		0.0	113			"DDD!		,,,,	
	- ka 11 4 1	l		l	<u> </u>	鮮奶	68	份							水果	1	68	份			#REF!	###	##	

午餐執秘