臺南市立新市國民中學114學年度第一學期第2週午餐食譜

9月8日（星期一）		9月9日（星期二）		9月10日（星期三）		9月11日（星期四）		9月12日（星期五）	
主食：白米飯		主食：白米飯		主食：胚芽飯		主食：白米飯(蔬食日)		主食：牛排麵	
沙茶蔥爆腿肉絲	**數量**	**酥炸雞米花**	**數量**	**醬爆骨腿**	**數量**	**麻婆豆腐**	**數量**	**紅燒豬肉麵**	**數量**
腿肉絲	81	雞米花 1K/包	86	骨腿丁	75	板豆腐	55	牛排麵	126
蔥段	1.5	沙拉油 18L/桶	3	冷凍米血塊(裁切)	15	蒜末	0.6	腱肉丁	36
薑片	0.5			洋蔥大塊	10	素肉燥	12	軟骨丁	33
蒜碎	0.5			甜麵醬2.6K/桶	1	青蔥花	0.3	白蘿蔔大塊	37
沙茶醬 3K/罐	1			醬油(箱)	庫存	辣豆瓣醬 3L/桶	1	紅蘿蔔大塊	10.5
醬油(箱)	1			二砂糖(箱)	1	太白粉	1.5	小白菜段	22.5
						醬油(箱)	庫存	生薑片	0.7
								青蔥段	0.5
								辣豆瓣醬 3L/桶	1
								素蠔油 6K/桶	1
				胚芽米	0.7			醬油、滷包	庫存
黑胡椒毛豆	**數量**	**蒜炒白花椰**	**數量**	**蒜炒小黃瓜**	**數量**	**蝦仁玉米炒蛋**	**數量**		
生毛豆莢	43	冷凍白花椰	52	小黃瓜切片	35	新鮮白蝦仁	14		
黑胡椒顆粒、香油	庫存	紅蘿蔔片	0.3	蒜碎	0.2	冷凍玉米粒 1K/包	14		
		蒜碎	0.2			洗選蛋	35		
						青蔥花	0.3		
						胡椒粉 1斤/包	庫存		
薑炒青江菜	**數量**	**薑炒蚵白菜**	**數量**	**油蔥酥炒地瓜葉**	**數量**	**薑炒小松菜**	**數量**		
青江菜加工	32.5	有機蚵白菜加工	32.5	地瓜葉加工	32.5	有機小松菜加工	32.5		
薑絲	0.2	薑絲	0.2	油蔥酥 600g/包	1	薑絲	0.2		
精鹽(袋)	1			蒜碎	0.2				
蘿蔔玉米排骨湯	**數量**	**豆薯肉絲湯**	**數量**	**玉米濃湯**	**數量**	**紫菜蛋花貢丸湯**	**數量**	**麵包**	**數量**
白蘿蔔大塊	31.5	豆薯絲	17.5	火腿丁 1K/包	6	紫菜 120g/包	4	香濃巧克力捲 40g/個	786
玉米塊	12	新鮮木耳絲	2.5	洋蔥小丁	9.5	小貢丸 3K/包	5		
排骨	12	蔥花	0.2	馬鈴薯小丁	9.5	洗選蛋	11		
芹菜珠	0.3	豬肉絲	12	冷凍玉米粒 1K/包	17	青蔥花	0.2		
烹大師鰹魚粉1K/包	2			玉米醬 2.95K/罐	4	大骨	3		
胡椒粉 1斤/包	庫存			洗選蛋	14.5				
				太白粉	3.5				
				奶粉 1.5K/包	1				
				無鹽奶油 450g/包	2				
								農嘉黃豆漿 200ml/瓶	786

本校一律使用國產豬、牛肉食材

本校營養午餐有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等其製品