│ 信義國小 110學年度第1學期午餐食譜 第(2)週 食譜設計:午餐執秘 驗收:黃靖雅 ├												用餐教耳	職員工數:	59									
												用餐學	學生數:	515									
2021/9/6 2021/9/7						2021/9/8				2021/9/9				2021/9/10 2021/9/11									
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五				星期六			
主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註	主食(食材)	數量	單位	備註
白飯				白飯				麵食				有機糙米飯				白飯				白飯			
主菜:	瓜仔	肉燥		主菜:	香鬆	魚柳		主菜:	鍋烤	き意変	鱼	主菜:	親子	井		主菜:	蒜汤	已白肉	<u> </u>	主菜:	肉絲	魚羹	
低脂絞肉	33	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		鍋燒意麵	630	顆		洋蔥	15	kg	去皮	火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	肉絲	12	kg	CAS
瓜仔罐	2	罐		味島海苔	3	包						雞蛋	14	kg		蒜泥	2	kg		魚羹	12. 6	kg	HACCP
蒜碎	1	kg		味島鰹魚	3	包						青蔥	1	kg	去蔥尾	金蘭醬油膏	1	瓶		紅蘿蔔	1	kg	去皮
				小袋子	半斤/包							去骨帶皮腿排肉丁	30	kg	CAS切丁冷藏	辣椒	0.1	kg		乾木耳	0.3	kg	
												鴻禧菇	2	kg									
副菜:青	青蔥蒸蛋		副菜:	蒜香	油豆	腐	副菜:	水煮	蛋		米酒	1	罐		副菜:	螞蟻	上樹		副菜:	青蔥	燴蛋		
雞蛋	26	kg		小油豆腐	21	kg	非基改、 HACCP、切	雞蛋	610	粒		味醂	1.5	桶	工研	冬粉	2.4	捆		雞蛋	13	kg	
青蔥	0.6	kg	去蔥尾	蒜碎	0.9	kg						醬油	少許			木耳	0.1	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
鰹魚粉	少許			青蔥	1	kg	去蔥尾					主菜:	紅蘿	蔔炒	'玉米	蝦米	0.1	kg		副菜:	滷大	白菜	
				蠔油	少許							玉米粒	18	kg	非基改、CAS	高麗菜	11	kg	去粗葉、高山	大白菜	42	kg	去粗葉、高山
												青蔥		kg	去蔥尾	紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	紅蘿蔔	1	kg	去皮
												紅蘿蔔	6	kg	去皮	青蔥	1	kg	去蔥尾				
																低脂絞肉	3	kg	CAS				
副菜:	: 蒜炒高麗菜		副菜:蒜炒有機蔬菜		蔬菜	湯:鍋	燒意	麵湯			蒜炒	沙地瓜葉		副菜:	胡瓜魚板			湯:羹湯					
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	小白菜	16	kg		地瓜葉	25	kg	去粗梗	胡瓜	34	kg	去皮籽	桶筍絲	6	kg	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.7	kg		魚板	3	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg						花片魚板	3	kg	HACCP									雞骨	6	kg	CAS冷藏
								火鍋肉片	15	kg	CAS									柴魚	1	包	
								沙茶粉	2	包										蒜酥	1	包	
湯:冬瓜干貝湯				湯:雙菇鮮味湯							CAS冷藏	湯:餛飩湯				湯:南瓜濃湯				黑醋	1	瓶	
冬瓜	23	kg	去皮籽	白蘿蔔	22	kg	去皮	愛心魚板	9	kg	HACCP	雲吞	660	粒	CAS	南瓜	12	kg	去皮籽	蔥酥	1	包	
小干貝	1	kg		鮮香菇	2	kg						青蔥	1	kg	去蔥尾	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	香油			
			不漂白	秀珍菇		kg											8.4						
)	_	CAS冷藏					桂冠雲吞30	粒/360g/	/盤*20	盤=600粒	玉米濃湯粉		包					
水果									•							•	•						
				業理師:				 			松長:				•	* +	* _ 	争 / 為 [3	日周多弦、生内合材				

執行秘書:

護理師:

教務主任:

校長:

本校一律使用國產豬、牛肉食材