

信義國小 110學年度第1學期午餐食譜 第（4）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：李家妮													用餐教職員工數：		59				
													用餐學生數：		514				
2021/9/20				2021/9/21				2021/9/22				2021/9/23				2021/9/24			
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五			
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			
								主菜：豆菜麵				主菜：三杯雞				主菜：麵輪滷肉丁			
調整放假				中秋節				豆菜麵	84	kg	扁條、不加鹽及色素	全雞丁	42	kg	CAS冷藏	麵輪	7	kg	非基改
								蒜泥	4	kg		九層塔	0.7	kg		豬肉丁	15	kg	CAS
								金蘭醬油膏	1	罐		老薑片	1.5	kg	不漂白	紅蘿蔔	3	kg	去皮
								鯉魚粉	少許			蒜仁	1.5	kg		滷包	3	包	
								香油	少許			麻油	1	瓶	西港區農會-黑麻油				
												米酒	1	瓶					
								副菜：清燙豆芽菜				副菜：洋蔥炒蛋				副菜：黑胡椒豆芽菜			
								豆芽菜	26	kg	不漂白	洋蔥	22	kg	去皮	豆芽菜	28	kg	不漂白
												雞蛋	17	kg		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮
																蒜碎	0.4	kg	
																黑胡椒醬	1	罐	
								九月飲品				副菜：奶油花椰菜				副菜：燙高麗菜			
								健健美鮮奶	581	份		白花椰菜	37	kg	CAS	高麗菜	22	kg	去粗葉
												培根碎片	3	kg	CAS				
												蒜碎	0.4	kg					
												乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊				
								湯：關東煮				湯：虱目魚肚湯				湯：皮蛋瘦肉湯			
								白蘿蔔	16	kg	去皮	虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	皮蛋	116	粒	
								秀珍菇	4	kg		虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	肉絲	9	kg	CAS
								黑輪條	6	kg	CAS	西瓜綿	3	kg	不含水	玉米粒	5	kg	非基改、CAS
												薑絲	0.3	kg		毛豆仁	3	kg	CAS
												米酒	1	瓶		蟹肉棒	1	包	
				水果															
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			