

信義國小 110學年度第1學期午餐食譜 第（10）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：巫靜怡														用餐教職員工數：		58			
														用餐學生數：		518			
2021/11/1				2021/11/2				2021/11/3				2021/11/4				2021/11/5			
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			期中考	麵食			期中考	有機糙米飯				白飯			
主菜：泰式打拋豬				主菜：香鬆魚柳				主菜：台式炒意麵				主菜：客家小炒				主菜：藥膳豬肉片			
低脂絞肉	33	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		鍋燒意麵	570	顆		豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm脾心
番茄	5	kg		味島海苔	3	包		火鍋肉片	15	kg	CAS	白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	藥膳包	300	元	昭安羊肉爐
九層塔	1	kg		味島鰹魚	3	包		高麗菜	19	kg	去粗葉	乾魷魚絲	1.3	kg					
蒜碎	1	kg		小袋子	半斤/包			魚板	3	kg		芹菜	6	kg	去絲葉				
								乾香菇	0.3	kg		青蔥	1.5	kg	去蔥尾				
								洋蔥	8	kg	去皮	辣椒	0.1	kg					
								米酒	1	瓶		蒜碎	0.5	kg					
副菜：胡瓜魚羹				副菜：沙茶花椰菜				味醂	1	桶	工研	主菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：金鑲白玉板			
胡瓜	32	kg	去皮籽	白花椰菜	37	kg	CAS					玉米粒	18	kg	非基改、CAS	黃金魚蛋	9	kg	CAS
魚羹	6	kg	HACCP	蒜碎	0.4	kg						青蔥	1.5	kg	去蔥尾	甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
				沙茶醬	0.5	瓶						紅蘿蔔丁	6	kg	CAS				
副菜：蒜炒豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：虎皮巧克力蛋糕				副菜：蒜炒油菜				副菜：清炒高麗菜			
豆芽菜	28	kg	不漂白	有機蔬菜	35	kg	民安	虎皮蛋糕	581	份		有機油菜	35	kg		高麗菜	42	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg					
蒜碎	0.4	kg																	
湯：刈菜雞湯				湯：冬瓜珍珠湯				湯：高麗菜排骨湯				湯：紫菜蛋花湯				湯：菇菇藥膳湯			
全雞丁	18	kg	CAS冷藏	冬瓜磚	30	塊	永良綠標	高麗菜	25	kg	去粗葉	雞蛋	10.8	kg		金針菇	4	kg	
刈菜	7	kg	煮湯	小珍珠	3	kg		龍骨	9	kg	CAS	紫菜	0.6	kg		鮮香菇	2	kg	
老薑片	0.5	kg		衛生冰塊	2	袋						青蔥	0.9	kg	去蔥尾	秀珍菇	2.5	kg	
												鰹魚粉	少許			藥膳包	250	元	昭安羊肉爐
				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			