

信義國小 110學年度第2學期午餐食譜 第(4)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：薛慧如														用餐教職員工數：		58			
														用餐學生數：		519			
2022/2/28				2022/3/1				2022/3/2				2022/3/3				2022/3/4			
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				麥片飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
				主菜：蔥燒魚丁				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：三杯雞				主菜：什錦肉絲			
和平紀念日	鯛魚丁	34	kg	包冰率低於15%	貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	肉絲	21	kg	CAS			
	老薑片	0.5	kg		安佳鮮奶油	2	公升		九層塔	0.7	kg		玉米粒	12	kg	非基改、CAS			
	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	洋蔥	8.5	kg	去皮	老薑片	1.5	kg	不漂白	乾香菇	0.3	kg				
	蒜碎	0.4	kg		蒜碎	1	kg		蒜仁	1.5	kg		紅蘿蔔丁	5	kg	CAS			
	辣椒	0.1	kg		培根碎片	9	kg	CAS	麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油	胡椒鹽	0.5	包				
	米酒	1	瓶		乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊	米酒	1	瓶								
	冰糖	0.9	kg		玉米粒	5	kg	非基改、CAS											
				蠔油	0.4	罐		紅蘿蔔丁	2	kg	CAS	副菜：清蒸南瓜				副菜：沙茶高麗菜豆干			
				副菜：蒜香油豆腐				馬鈴薯	7	kg	去皮	南瓜	28	kg	去皮籽	高麗菜	12	kg	去粗葉
				小油豆腐	21	kg	非基改、 HACCP、切丁				碎紅蔥頭	0.7	kg		黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP	
				蒜碎	0.9	kg					絞肉	3	kg	CAS	蒜碎	0.5	kg		
				青蔥	1	kg	去蔥尾	三月飲品							沙茶醬	0.5	瓶		
				蠔油	少許			全脂鮮乳	580	份					醬油	少許			
				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：薑絲小白菜				副菜：開陽白菜			
				有機蔬菜	37	kg	民安	綠花椰菜	15	kg	CAS	有機奶油白菜	35	kg		大白菜	35	kg	去粗葉
				蒜碎	0.4	kg					薑絲	0.2	kg	不漂白	紅蘿蔔	1	kg	去皮	
														薑絲	0.1	kg	不漂白		
														扁魚	0.1	kg			
				湯：關東煮				湯：胡瓜蛋花湯				湯：筍片龍骨湯				湯：虱目魚肚湯			
				白蘿蔔	16	kg	去皮	胡瓜	17	kg	去皮籽	筍片	8	kg		虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊
				秀珍菇	4	kg		雞蛋	6	kg		龍骨	9	kg	CAS	虱目魚皮	5	kg	煮湯要切
				黑輪	6	kg	CAS	鰹魚粉	少許					西瓜綿	3	kg	不含水		
														薑絲	0.3	kg			
														米酒	1	瓶			
				水果															

執行秘書：

護理師：

總務主任：

校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材