

信義國小 110學年度第2學期午餐食譜 第(9)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：李美珍														用餐教職員工數：		58							
														用餐學生數：		519							
2022/4/4				2022/4/5				2022/4/6				2022/4/7				2022/4/8							
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				黑糯米飯				麵食				有機糙米飯				小米飯							
								主菜：鍋燒意麵				主菜：馬鈴薯燉肉				主菜：肉絲魚羹							
兒童節				清明節				鍋燒意麵	610	顆		豬肉丁	24	kg	CAS、胛心	肉絲	12	kg	CAS				
												馬鈴薯	12	kg	去皮	魚羹	12.6	kg	HACCP				
												紅蘿蔔	3	kg	去皮	紅蘿蔔	1	kg	去皮				
												辣椒	0.1	kg		乾木耳	0.3	kg					
								副菜：水煮蛋				副菜：榨菜茼蒿絲				副菜：青蔥燴蛋							
								雞蛋	610	粒		榨菜絲	12	kg	HACCP	雞蛋	13	kg					
												茼蒿絲	5	包	HACCP	青蔥	1	kg	去蔥尾				
												紅蘿蔔	2	kg	去皮	副菜：滷大白菜							
												毛豆仁	3	kg	CAS	大白菜	42	kg	去粗葉、高山				
												蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮				
								湯：鍋燒意麵湯				副菜：泡菜高麗菜				湯：羹湯							
								小白菜	16	kg		高麗菜	30	kg	去粗葉	桶筍絲	6	kg					
								鮮香菇	4	kg		韓式泡菜	6	kg	要切	紅蘿蔔	1	kg	去皮				
								花片魚板	3	kg	HACCP	蒜碎	0.4	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏				
								火鍋肉片	15	kg	CAS					柴魚	1	包					
								沙茶粉				湯：豆薯肉絲湯				蒜酥							
								雞骨	6	kg	CAS冷藏	豆薯	16	kg	去皮完整	黑醋	1	瓶					
								黃金魚蛋	9	kg	CAS	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蔥酥	1	包					
												肉絲	3	kg	CAS	香油							
				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