

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第(3)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：李坤霖														用餐教職員工數：		52			
														用餐學生數：		454			
2020/3/9				2020/3/10				2020/3/11				2020/3/12				2020/3/13			
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				白飯				胚芽飯			
主菜：瓜仔肉燥				主菜：烏魚				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：三杯雞				主菜：肉絲魚羹			
低脂絞肉	27	kg	CAS	烏魚	520	份	約80g/份	鐵板麵	81	kg	HACCP	土雞丁	36	kg	CAS	肉絲	9	kg	CAS
瓜仔罐	2	罐		備分	35	份						九層塔	0.7	kg		魚羹	12.6	kg	HACCP
蒜碎	0.9	kg										老薑片	1.5	kg	不漂白	紅蘿蔔	0.6	kg	去皮
滷包	3	包										蒜仁	1.5	kg		乾木耳	0.3	kg	
												麻油	1	瓶	西港區農會 一黑麻油				
												米酒	1	瓶					
副菜：沙茶高麗菜豆干				副菜：麻婆豆腐				副菜：滷肉丁				主菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：青蔥燴蛋			
高麗菜	10	kg	去粗葉	豆腐	6	板	非基改、HACCP	豬肉丁	33	kg	CAS、胛心	玉米粒	16	kg	非基改、CAS	雞蛋	13	kg	
黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP	蒜碎	0.5	kg		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	青蔥	1	kg	去蔥尾
蒜碎	0.5	kg		青蔥	0.5	kg	去蔥尾	蠔油	1	瓶		紅蘿蔔	6	kg	去皮				
沙茶醬	0.5	瓶		絞肉	3	kg	CAS	冰糖	0.6	kg									
醬油	少許			豆瓣醬	1	瓶		米酒	1	瓶									
副菜：蒜炒油菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：滷大白菜			
油菜	35	kg		有機蔬菜	35	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機蔬菜	35	kg		大白菜	34	kg	去粗葉
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
								高麗菜	27	kg	去粗葉								
								老薑片	0.7	kg									
湯：豆薯肉絲湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				豆瓣醬				湯：西瓜綿魚柳湯				湯：羹湯			
豆薯	16	kg	去皮完整	白蘿蔔	19	kg	去皮	米酒	1	瓶		虱目魚柳	8	kg		桶筍絲	6	kg	
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	小貢丸	8.4	kg	HACCP	冰糖	0.5	kg		西瓜綿	3	kg	不含水	紅蘿蔔	1	kg	去皮
肉絲	3	kg	CAS					紅燒滷包	10	包	邱大安、紅棗枸杞、.....	薑絲	0.3	kg		雞骨	6	kg	CAS
								醬油	少許			米酒	1	瓶		柴魚	1	包	
																蒜酥	1	包	
																黑醋	1	瓶	
																蔥酥	1	包	
																香油			
				水果															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：