

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第（4）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：林玉玫												用餐教職員工數：		52					
												用餐學生數：		454					
2020/3/16				2020/3/17				2020/3/18				2020/3/19				2020/3/20			
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				糙米飯				白飯			
主菜：回鍋肉				主菜：香酥安康魚				主菜：鍋燒意麵				主菜：客家小炒				主菜：韓式泡菜炒肉			
火鍋肉片(長)	18	kg	CAS、厚度2mm	安康魚	500	份	100g/份、包冰率低於15%	鍋燒意麵	550	顆		豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	火鍋肉片(長)	27	kg	CAS、厚度2mm
小油豆腐	18	kg	非基改、HACCP	備份	35	份	100g/份、包冰率低於15%					白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	蒜泥	0.5	kg	
青蔥	2.8	kg										乾魷魚絲	1.3	kg		韓式泡菜	6	kg	要切
蒜碎	0.7	kg										芹菜	6	kg	去菜葉				
												青蔥	1.5	kg	去蔥尾				
												辣椒	0.1	kg					
												蒜碎	0.5	kg					
副菜：洋芹甜不辣				副菜：胡瓜魚羹				副菜：水煮蛋				副菜：蒜炒海龍王				副菜：泡菜黃豆芽			
洋芹	17	kg	去絲葉	胡瓜	32kg	kg	去皮籽	雞蛋	520	粒		海茸	25	kg		黃豆芽	20	kg	不漂白
甜不辣	9	kg	HACCP	魚羹	6kg	kg						蒜碎	0.5	kg		蒜碎	0.3	kg	
蒜碎	0.5	kg										九層塔	0.7	kg		韓式泡菜	3	kg	要切
												辣椒	0.1	kg					
												香油							
												烏醋							
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：鍋燒意麵湯				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒不結球萵苣			
高麗菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg		小白菜	15	kg		有機蔬菜	35	kg		不結球萵苣	34	kg	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg						魚板	3	kg	HACCP								
								火鍋肉片	12	kg	CAS								
湯：香菇雞湯				湯：玉米濃湯				沙茶粉				湯：紫菜蛋花湯				湯：冬瓜蛤蜊湯			
全雞丁	18	kg	CAS	玉米粒	11	kg	非基改、CAS	雞骨	6	kg	CAS	雞蛋	10.8	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽
乾香菇	0.5	kg		雞蛋	8.4	kg		黃金魚蛋	9	kg	HACCP	紫菜	0.6	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白
老薑片	0.7	kg	不漂白	青蔥	1	kg	去蔥尾					青蔥	0.9	kg	去蔥尾	蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成
米酒	2	瓶		紅蘿蔔	1	kg	去皮					柴魚	1	包					
				玉米濃湯粉	5	包													
				水果															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：