

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第(5)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			
2020/3/23				2020/3/24				2020/3/25				2020/3/26				2020/3/27			
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				胚芽飯				白飯			
主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：虱目魚柳				主菜：什錦炒麵				主菜：香滷雞腿				主菜：鳥蛋肉燥			
全雞丁	36	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		白油麵	60	kg	HACCP	雞腿	510	支	CAS、約120g/支	鳥蛋	9	kg	HACCP
瓜仔罐	2	罐						肉絲	12	kg	CAS	青蔥	0.3	kg		低脂絞肉	24	kg	CAS
薑片	0.8	kg						乾香菇	0.5	kg		薑片	0.5	kg		蒜碎	0.4	kg	
								洋蔥	11	kg	去皮	辣豆瓣醬		少許		滷包	3	包	
								高麗菜	12	kg	去粗葉	滷包	2	包					
								紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	雞腿45支/包*12包=540支(一人一支)							
副菜：香拌豆干絲				副菜：味島香鬆				青蔥	2	kg	去蔥尾	副菜：紅蘿蔔炒蛋				副菜：螞蟻上樹			
白豆干絲	15	kg	非基改、HACCP	味島海苔	3	包		大魚丸	5.4	kg	HACCP	紅蘿蔔	24	kg	去皮	冬粉	2.4	捆	
木耳	0.3	kg		味島鰹魚	3	包						雞蛋	21	kg		木耳	0.1	kg	
紅蘿蔔	2	kg	去皮	小袋子	半斤/包											蝦米	0.1	kg	
蒜碎	0.7	kg														高麗菜	11	kg	去粗葉
香油	少許															紅蘿蔔	1.5	kg	去皮
																青蔥	1	kg	
																絞肉	3	kg	CAS
副菜：咖哩花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				三月飲品				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒油菜			
白花椰菜	27	kg	加工	有機蔬菜	35	kg		健健美鮮奶	510	份		有機蔬菜	35	kg		油菜	35	kg	
咖哩粉	0.5	盒		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
湯：海芽小魚乾味噌湯				湯：高麗菜排骨湯				湯：關東煮				湯：綠豆珍珠湯				湯：菇菇肉絲湯			
濕海帶芽	2.5	kg		高麗菜	25	kg	去粗葉	白蘿蔔	16	kg	去皮	綠豆	8.5	kg		金針菇	6	kg	
青蔥	2	kg	去蔥尾	龍骨	9	kg	CAS	秀珍菇	4	kg		冰糖	13	kg		鮮香菇	2	kg	
小魚乾	1	kg	HACCP					黑輪條	6	kg	CAS	小珍珠	3	kg		杏鮑菇	2	kg	
味噌	1	盒	非基改									衛生冰塊	2	袋		肉絲	3	kg	CAS
				水果															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：