

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第（7）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：楊映雪												用餐教職員工數：		52					
												用餐學生數：		455					
2020/4/6				2020/4/7				2020/4/8				2020/4/9				2020/4/10			
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：泰式打拋豬				主菜：薑絲蒸魚				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：鹹酥雞				主菜：麵輪滷肉丁			
低脂絞肉	30	kg	CAS	水晶魚	535	份	切片、80g/份、包凍每瓶約15%	白油麵	78	kg	HACCP	去皮雞胸丁	36	kg	CAS	麵輪	8	kg	非基改
番茄	5	kg		水晶魚備份	40	份	切片、80g/份、包凍每瓶約15%					九層塔	1	kg		豬肉丁	15	kg	CAS
九層塔	1	kg		豆腐	4	板	非基改、HACCP					胡椒鹽	2	盒	合成	紅蘿蔔	3	kg	去皮
辣椒	0.1	kg		豆豉	2	包						酥炸粉	4	包	合成	滷包	3	包	
蒜碎	1	kg		老薑絲	1	kg	不漂白												
副菜：胡瓜炒黑輪				副菜：青蔥滑蛋				主菜：香蔥肉燥				副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：蒜炒豆芽菜			
胡瓜	34	kg	去皮籽	雞蛋	25	kg		低脂絞肉	24	kg	CAS	白花椰菜	18	kg	加工	豆芽菜	28	kg	不漂白
黑輪	6	kg	CAS如記	青蔥	3	kg	去蔥尾	碎紅蔥頭	0.8	kg		綠花椰菜	9	kg	加工	紅蘿蔔	1.4	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg						滷包	2	包		蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
副菜：蒜炒地瓜葉				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒小黃瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙高麗菜			
地瓜葉	28	kg	去粗梗	有機蔬菜	35	kg		小黃瓜	29	kg		有機蔬菜	35	kg		高麗菜	16	kg	去粗葉
蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.6	kg		蒜碎	0.4	kg					
湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：什錦湯底				湯：紫菜金針菇湯				湯：皮蛋瘦肉湯			
白蘿蔔	19	kg	去皮	冬瓜	23	kg	去皮籽	小白菜	19	kg		金針菇	6	kg		皮蛋	116	粒	
小貢丸	8.4	kg	HACCP	薑絲	0.5	kg	不漂白	青蔥	2	kg	去蔥尾	紫菜	0.5	kg		肉絲	9	kg	CAS
				蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	小魚丸	9	kg	HACCP	青蔥	0.5	kg	去蔥尾	玉米粒	5	kg	非基改、CAS
								雞骨	6	kg	CAS	肉絲	3	kg	CAS	毛豆仁	3	kg	CAS
								油蔥酥	1	包						蟹肉棒	1	包	
				水果															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：