信義國小　111學年度第1學期午餐食譜　第（14）週　食譜設計：午餐執秘　驗收 :黃博聖												用餐教職員工數:				58			
												用餐學生數:				525			
2022/11/28				2022/11/29				2022/11/30				2022/12/1				2022/12/2			
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				**燕麥飯**				麵食				**有機糙米飯**				**小米飯**			
												主菜：咖哩雞				主菜：蒙古炒肉			
團膳供餐												骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	豬柳	33	kg	CAS
												洋蔥	6.5	kg	去皮	蒜碎	0.8	kg	
												紅蘿蔔	4	kg	去皮	沙茶醬	1	瓶	
												馬鈴薯	8.5	kg	去皮				
												咖哩粉	1	盒					
												主菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：燕草如碧絲			
												玉米粒	20	kg	非基改、CAS	高麗菜	24	kg	去粗葉
												青蔥	1.5	kg	去蔥尾	豆芽菜	11	kg	不漂白
												紅蘿蔔丁	7	kg	CAS				
												副菜：蒜炒高麗菜				副菜:蒜炒白綠花椰菜			
												高麗菜	35	kg	去粗葉	白花椰菜	20	kg	加工
												紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	綠花椰菜	10	kg	加工
												蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
												湯：胡瓜干貝湯				湯：餛飩湯			
												胡瓜	20	kg	去皮籽	雲吞	700	粒	CAS
												小干貝	1.2	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
																桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒			
								石斑+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