

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第（8）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：李慧稜													用餐教職員工數：		52				
													用餐學生數：		455				
2020/4/13				2020/4/14				2020/4/15				2020/4/16				2020/4/17			
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				糙米飯			
主菜：黑胡椒豬柳				主菜：秋刀魚				主菜：米粉羹				主菜：蘿蔔燒肉				主菜：咖哩雞			
洋蔥	16.5	kg	去皮	秋刀魚	535	份	去頭尾腸、HACCP	米粉	3.2	捆		肉丁	27	kg	CAS、胛心	雞胸丁	30	kg	CAS
青蔥	1.6	kg	去蔥尾	備分	35	份	去頭尾腸、HACCP					白蘿蔔	12	kg	去皮	洋蔥	6.5	kg	去皮
豬柳	18	kg	CAS、厚4mm、長5cm									紅蘿蔔	6	kg	去皮	紅蘿蔔	3.5	kg	去皮
牛排醬	1	罐										青蔥	1	kg	去蔥尾	馬鈴薯	7.5	kg	去皮
												薑片	0.8	kg		咖哩粉	1	盒	
				秋刀魚1箱10kg/150片								滷包	3	包					
副菜：玉米炒蛋				副菜：薑絲豆皮				副菜：奶酥麵包(大)				副菜：銀芽肉絲				副菜：蒜炒海帶根			
玉米粒	12	kg	非基改、CAS	豆菊	9	kg	非基改	奶酥麵包	513	份		肉絲	3	kg	CAS	海帶根	20	kg	
雞蛋	20	kg		紅蘿蔔	1.7	kg	去皮					豆芽菜	28	kg	不漂白	辣椒	0.1	kg	
青蔥	1.7	kg		薑絲	0.6	kg	不漂白					蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.5	kg	
				木耳	0.2	kg										香油			
																烏醋			
副菜：蒜炒絲瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：虱目魚羹湯				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：開陽白菜			
絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	有機蔬菜	35	kg		大白菜	13	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg		大白菜	34	kg	去粗葉
冬粉	0.9	捆		蒜碎	0.4	kg		桶筍絲	5.5	kg		蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg						紅蘿蔔	2.2	kg	去皮					薑絲	0.1	kg	不漂白
								肉絲	6	kg	CAS					扁魚	0.1	kg	
								雞骨	6	kg	CAS								
								魚羹	10.2	kg	HACCP								
湯：餛飩湯				湯：南瓜濃湯				雞蛋	10	kg		湯：紫米紅豆湯				湯：筍片龍骨湯			
雲吞	600	粒	CAS/HACCP	南瓜	12	kg	去皮籽	木耳	0.3	kg		紅豆	8.5	kg		筍片	8	kg	
小白菜	6	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾	柴魚	1	包		冰糖	13	kg		龍骨	9	kg	CAS
				雞蛋	8.4	kg		蒜酥	1	包		紫米	2	kg					
				玉米濃湯粉	5	包		黑醋	1	瓶		衛生冰塊	2	袋					
桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒								蔥酥	1	包									
								香油	少許										
				水果															

執行秘書：護理師：教務主任：校長：