

信義國小 111學年度第1學期午餐食譜 第(17)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：曾美鳳														用餐教職員工數：		58			
														用餐學生數：		525			
2022/12/19				2022/12/20				2022/12/21				2022/12/22				2022/12/23			
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				麥片飯				麵食				有機糙米飯			冬至	小米飯			
主菜：什錦素蝦仁				主菜：蔥燒魚丁				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：韓式泡菜炒肉			
肉絲	21	kg	CAS	鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	鐵板麵	78	kg	HACCP	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	火鍋肉片(長)	36	kg	CAS、厚度2mm
玉米粒	12	kg	非基改、CAS	老薑片	0.5	kg					金泉源	杏鮑菇	6	kg		蒜泥	0.5	kg	
蒟蒻蝦仁	12	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾					老薑片	1	kg		韓式泡菜	6	kg	要切
毛豆仁	6	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg						蒜仁	1	kg					
乾香菇	0.4	kg		辣椒	0.1	kg						乾辣椒	0.1	kg					
胡椒鹽	少許			米酒	1	瓶		十二月飲品				花椒	1	包	昭安炒網包				
				冰糖	0.9	kg		珍穀牛乳	584	份									
				蠔油	0.4	罐													
副菜：沙茶花椰菜				副菜：蒜炒海帶根				副菜：滷肉丁				副菜：清蒸南瓜				副菜：咖哩玉米毛豆炒肉			
白花椰菜	30	kg	加工	海帶根	26	kg		豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	南瓜	28	kg	去皮籽	玉米粒	18	kg	非基改、CAS
蒜碎	0.4	kg		辣椒	0.1	kg		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	碎紅蔥頭	0.7	kg		毛豆仁	8	kg	CAS
沙茶醬	0.5	瓶		蒜碎	0.5	kg		蠔油	1	瓶		絞肉	3	kg	CAS	紅蘿蔔丁	8	kg	CAS
				香油				冰糖	0.6	kg						低脂絞肉	3	kg	CAS
				烏醋				米酒	1	瓶						咖哩粉	1	盒	小磨坊
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒油菜				副菜：蒜炒高麗菜			
小黃瓜	25	kg		有機蔬菜	38	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機油菜	38	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉
豆皮	2	kg	非基改	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮
蒜碎	0.5	kg						高麗菜	27	kg	去粗葉					蒜碎	0.4	kg	
								老薑片	0.7	kg									
湯：筍片雞湯				湯：紅豆湯圓				豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	湯：冬瓜干貝湯				湯：關東煮			
骨腿丁	18	kg	CAS冷藏	紅豆	13	kg		米酒	1	瓶		冬瓜	23	kg	去皮籽	白蘿蔔	16	kg	去皮
筍片	8	kg		小湯圓	9	kg		冰糖	0.5	kg		小干貝	1	kg		秀珍菇	4	kg	
				冰糖	13.5	kg		紅燒滷包	10	包	邱大安、紅棗枸杞包一起、小包料好香	薑絲	0.5	kg	不漂白	黑輪	6	kg	CAS
								醬油	少許										
水果								飲品↑				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			