

信義國小 111學年度第1學期午餐食譜 第（21）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：莊惠玲												用餐教職員工數：		58					
												用餐學生數：		525					
2023/1/16				2023/1/17				2023/1/18				2023/1/19				2023/1/20			
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				小米飯			
主菜：韓式泡菜炒肉				主菜：香鬆魚柳				主菜：鍋燒意麵				休業式不供餐				寒假			
火鍋肉片(長)	36	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	29	kg		鍋燒意麵	630	顆		波羅刷蛋	585	份					
蒜泥	0.5	kg		味島海苔	3	包						藍莓麵包	585	份					
韓式泡菜	6	kg	要切	味島鰹魚	3	包						葡萄汁	585	份					
				小袋子	半斤/包														
				廚房拜拜三牲：雞，豬，魚															
				水果：香蕉，蘋果，橘子，蓮霧，鳳梨花*2															
				湯 白K2條	大貢丸1斤	糖果餅乾													
副菜：蒜炒海帶根				副菜：BeanGO豆奶				副菜：水煮蛋											
海帶根	26	kg		豆奶	600	份	產銷履歷	雞蛋	630	粒									
辣椒	0.1	kg			上學期	22箱	528												
蒜碎	0.5	kg			加訂3箱600														
香油																			
烏醋																			
副菜：沙茶高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：鍋燒意麵湯											
高麗菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg		小白菜	16	kg									
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg									
蒜碎	0.4	kg						小黑輪	9	kg	CAS								
沙茶醬	1	罐						火鍋肉片	15	kg	CAS								
湯：紫菜蛋花湯				湯：胡瓜魚丸湯				沙茶粉				2	包						
雞蛋	10.8	kg		胡瓜	19	kg	去皮籽	雞骨	6	kg	CAS冷藏								
紫菜	0.6	kg		魚丸	9	kg	CAS	黃金魚蛋	9	kg	CAS								
青蔥	0.9	kg	去蔥尾																
鰹魚粉	少許																		
				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			