

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第（9）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：林秀枝														用餐教職員工數：		52						
														用餐學生數：		458						
2020/4/20				2020/4/21				2020/4/22				2020/4/23				2020/4/24						
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				有機糙米飯				白飯						
主菜：蒜泥白肉				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：台式炒意麵				主菜：三杯雞				主菜：五香滷味						
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	32	kg		鍋燒意麵	480	顆		全雞丁	36	kg	CAS	白蘿蔔	16	kg	去皮			
蒜泥	2.4	kg		地瓜粉				火鍋肉片	15	kg	CAS	九層塔	0.7	kg		海帶結	6	kg				
金蘭醬油膏	1	瓶		精鹽				高麗菜	19	kg	去粗葉	老薑片	1.5	kg	不漂白	絞肉	9	kg	CAS			
辣椒	0.1	kg						魚板	3	kg		蒜仁	1.5	kg		小黑輪條	9	kg	HACCP丸揚			
								乾香菇	0.3	kg		麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油	滷包	2	包				
								洋蔥	8	kg	去皮	米酒	1	瓶								
副菜：胡瓜滑蛋				副菜：沙茶高麗菜豆干				米酒				1	瓶		副菜：絲瓜豆皮				副菜：紅蘿蔔炒玉米			
雞蛋	6.8	kg		高麗菜	10	kg	去粗葉	味醂	1	桶		絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	玉米粒	18	kg	非基改、CAS			
胡瓜	32.5	kg	去皮籽	黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP					冬粉	0.9	捆		青蔥	1.5	kg	去蔥尾			
蒜碎	0.3	kg		蒜碎	0.5	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	4	kg	去皮			
				沙茶醬	0.5	瓶						豆皮	1.8	kg	非基改							
				醬油	少許																	
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				四月飲品				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒白花椰菜						
高麗菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	LIGHT優酪乳	513	份		有機蔬菜	35	kg		白花椰菜	27	kg	加工			
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮			
蒜碎	0.4	kg														蒜碎	0.4	kg				
湯：豆薯肉絲湯				湯：關東煮				湯：柴魚蔬菜湯				湯：蟹肉蛋花湯				湯：刈菜雞湯						
豆薯	16	kg	去皮完整	白蘿蔔	16	kg	去皮	大白菜	21	kg		雞蛋	17	kg		全雞丁	18	kg	CAS			
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	秀珍菇	4	kg		柴魚	1	包		青蔥	2.3	kg		刈菜	7	kg	煮湯			
肉絲	3	kg	CAS	黑輪條	6	kg	CAS	雞骨	6	kg	CAS	蟹肉棒	1	包	HACCP	老薑片	0.5	kg				
												鰹魚粉	少許									
				水果																		

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：