

信義國小111學年度第2學期午餐食譜 第(1)週食譜設計：午餐執秘 驗收：游文馨、黃巧瑋

用餐教職員工數：

58

用餐學生數：

528

2023/2/13				2023/2/14				2023/2/15				2023/2/16				2023/2/17				2023/2/18			
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五				星期六			
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	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				白飯	五年級減94	五年級校外參訪	
主菜：貢丸肉燥				主菜：沙茶魚柳				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：咖哩炒雞丁				主菜：回鍋肉				主菜：藥膳豬肉片			
小貢丸	9	kg	CAS	虱目魚柳	28	kg		貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	豬柳	24	kg	CAS	火鍋肉片	36	30kg	CAS-0.2mm厚心
低脂絞肉	24	kg	CAS	嫩薑絲	1.2	kg		安佳鮮奶油	2	公升		咖哩粉	0.5	包		小油豆腐	12	kg	非基改、 HACCP、切	藥膳包	6	5包	昭安羊肉爐
蔥酥	1	包		沙茶粉	2	包		洋蔥	8.5	kg	去皮	胡椒鹽	少許			青蔥	2.8	kg	去蔥尾				
滷包	3	包		大白菜	15	kg	去粗葉	蒜碎	1	kg		全雞丁→腿肉丁→骨腿丁				蒜碎	0.7	kg					
								培根碎片	9	kg	CAS												
								乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊												
副菜：泡菜黃豆芽肉絲				副菜：青蔥蒸蛋				玉米粒				副菜：螞蟻上樹				副菜：紅蘿蔔炒蛋				副菜：金鑲白玉板			
黃豆芽	24	kg	不漂白	雞蛋	26	kg		紅蘿蔔丁	2	kg	CAS	寬粉	2.5	捆		紅蘿蔔	21	kg	去皮	黃金魚蛋	9	kg	CAS
蒜碎	0.3	kg		青蔥	0.6	kg	去蔥尾	馬鈴薯	7	kg	去皮	豆芽菜	15	kg	不漂白	雞蛋	20	kg		甜玉米塊	20	17kg	切塊2cm
韓式泡菜	3	kg	要切	鰹魚粉	少許							沙茶醬	0.5	瓶									
肉絲	6	kg	CAS									豆瓣醬	少許		辣味								
黃豆芽+24kg 肉絲2包												醬油	少許										
副菜：菇菇花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒油菜				副菜：開陽白菜				副菜：清炒高麗菜			
綠花椰菜	40	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	有機油菜	38	kg		大白菜	35	kg	去粗葉	高麗菜	42	35kg	去粗葉
鮑魚菇	3.5	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮				
薑絲	0.3	kg														薑絲	0.1	kg	不漂白				
																扁魚	0.1	kg					
湯：榨菜肉絲湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：冬瓜干貝湯				湯：筍片龍骨湯				湯：冬瓜珍珠湯				湯：菇菇藥膳湯			
榨菜絲	9	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮	冬瓜	23	kg	去皮籽	筍片	8	kg		冬瓜磚	30	塊	永良綠標	金針菇	4	3kg	
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	鮮香菇	2	kg		小干貝	1	kg		龍骨	9	kg	CAS	小珍珠	3	kg		鮮香菇	2	1.5kg	
肉絲	3	kg	CAS	秀珍菇	2.5	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白					衛生冰塊	2	袋		秀珍菇	2.5	2kg	
				雞骨	6	kg	CAS冷藏													藥膳包	5	4包	昭安羊肉爐
								水果				水果				豆漿(600罐)							

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