

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(3)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：黃巧瑋														用餐教職員工數：		58							
														用餐學生數：		526							
2023/2/27				2023/2/28				2023/3/1				2023/3/2				2023/3/3							
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				薏仁片飯				麵食				有機糙米飯				小米飯							
								主菜：什錦陽春湯麵				主菜：客家小炒				主菜：麵輪滷肉丁							
和平紀念日								白油麵	78	kg	HACCP					豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	麵輪	6	kg	非基改
																白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	豬肉丁	15	kg	CAS
																芹菜	6	kg	去絲葉	紅蘿蔔	3	kg	去皮
																青蔥	1.5	kg	去蔥尾	滷包	3	包	
																辣椒	0.1	kg					
																蒜碎	0.5	kg		麵輪-6kg			
								副菜：香蔥肉燥				副菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：黑胡椒豆芽菜							
								低脂絞肉	24	kg	CAS					玉米粒	18	kg	非基改、CAS	豆芽菜	28	kg	不漂白
								碎紅蔥頭	0.8	kg						青蔥	1.5	kg	去蔥尾	紅蘿蔔	1.4	kg	去皮
								滷包	2	包						紅蘿蔔丁	6	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg	
																				黑胡椒醬	1	罐	
								副菜：藍莓麵包(大成)				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙高麗菜							
								藍莓麵包	583	份						有機蔬菜	38	kg		高麗菜	22	kg	去粗葉
																				蒜碎	0.4	kg	
								湯：什錦湯底				湯：南瓜濃湯				湯：皮蛋瘦肉湯							
								小白菜	19	kg						南瓜	12	kg	去皮籽	皮蛋	116	粒	
								青蔥	2	kg	去蔥尾					青蔥	0.7	kg	去蔥尾	肉絲	9	kg	CAS
								小魚丸	9	kg	CAS					雞蛋	8.4	kg		玉米粒	5	kg	非基改、CAS
								雞骨	6	kg	CAS冷藏					玉米濃湯粉	5	包		毛豆仁	3	kg	CAS
								油蔥酥	1	包													
								水果				水果				飲品							

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