

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(4)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：呂月琴														用餐教職員工數：		58			
														用餐學生數：		526			
2023/3/6				2023/3/7				2023/3/8				2023/3/9				2023/3/10			
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：什錦肉絲				主菜：香酥魷魚丸				主菜：麻醬麵				主菜：親子丼				主菜：韓式泡菜炒肉			
	21	kg	CAS	魷魚丸	39	kg	CAS	鐵板麵	72	kg	HACCP、裕德	洋蔥	15	kg	去皮	火鍋肉片(長)	36	kg	CAS、厚度2mm
玉米粒	12	kg	非基改、CAS			13包						雞蛋	8	kg		蒜泥	0.5	kg	
乾香菇	0.3	kg		幼兒、低年級*2								青蔥	1	kg	去蔥尾	韓式泡菜	6	kg	要切
紅蘿蔔丁	5	kg	CAS	中高年級*3								骨腿丁	36	kg	CAS冷藏				
胡椒鹽	0.5	包		源鴻億CAS冷凍魷魚丸								鴻禧菇	2	kg					
				120顆/ 3公斤 / 330元								米酒	1	罐					
												味醂	1.5	桶	醬油				
副菜：洋蔥炒蛋				副菜：蔬菜咖哩				副菜：麻醬麵醬汁				副菜：炒四色				副菜：清蒸南瓜			
洋蔥	22	kg	去皮	洋蔥	7	kg	去皮	低脂絞肉	15	kg	CAS	玉米粒	10	kg	非基改、CAS	南瓜	28	kg	去皮籽
雞蛋	17	kg		馬鈴薯	22	kg	去皮	白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	毛豆仁	6	kg	CAS	碎紅蔥頭	0.7	kg	
				紅蘿蔔	6	kg	去皮	蒜泥	2	kg		紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	絞肉	3	kg	CAS
				杏鮑菇	6	kg		芝麻醬	3	罐		鮮香菇	3	kg					
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K												
				馬鈴薯24-2 紅蘿蔔7-1															
副菜：奶油花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒地瓜葉				副菜：蒜炒高麗菜			
白花椰菜	28	kg	加工	有機蔬菜	38	kg		豆芽菜	26	kg	不漂白	有機地瓜葉	25	kg	去粗梗	高麗菜	35	kg	去粗葉
培根碎片	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg					蒜碎	0.7	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	
蒜碎	0.4	kg										量多，減量25kg				蒜碎	0.4	kg	
乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊																
湯：豆腐味噌湯				湯：玉米蛋花湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：綠豆珍珠湯				湯：胡瓜蛋花湯			
豆腐	4	板	非基改、HACCP	玉米粒	12	kg	非基改、CAS	冬瓜	23	kg	去皮籽	綠豆	8.5	kg		胡瓜	17	kg	去皮籽
味噌	1	箱	非基改	雞蛋	9.6	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	冰糖	13	kg		雞蛋	6	kg	
柴魚	1	包		青蔥	2	kg	去蔥尾	蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	小珍珠	3	kg		鱈魚粉	少許		
青蔥	2	kg	去蔥尾	香油	少許							衛生冰塊	2	袋					
豆腐-4板																			
飲品(全脂鮮乳)				水果				水果				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