

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(5)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：黃于玲														用餐教職員工數：		58			
														用餐學生數：		526			
2023/3/13				2023/3/14				2023/3/15				2023/3/16				2023/3/17			
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				黑糯米飯	五年級減94		校外參訪	麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：貢丸肉燥				主菜：香鬆魚柳				主菜：什錦板條				主菜：清蒸石斑魚				主菜：肉絲魚羹			
小貢丸	9	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg	25kg	板條	84kg			石斑魚丁	45	kg	梓官	肉絲	15	kg	CAS
低脂絞肉	24	kg	CAS	味島海苔	3	包						老薑絲	1.5	kg		魚羹	15	kg	CAS
蔥酥	1	包		味島鰹魚	3	包						樹子	1	罐	大	紅蘿蔔	1	kg	去皮
滷包	3	包		(小袋子)	半斤/包							蔭瓜	1	罐	大	乾木耳	0.3	kg	
副菜：泡菜黃豆芽肉絲				副菜：青蔥蒸蛋				副菜：BeanGO豆奶				副菜：香蒜炒豆干				副菜：青蔥燴蛋			
黃豆芽	24	kg	不漂白	雞蛋	26	kg	23kg	豆奶	600	份	產銷履歷	豆干片	21	kg	非基改、HACCP	雞蛋	13	kg	
蒜碎	0.3	kg		青蔥	0.6	0.5kg	去蔥尾		上學期	22箱	528	肉絲	3	kg	CAS	青蔥	1	kg	去蔥尾
韓式泡菜	3	kg	要切	鰹魚粉	少許					加訂3箱	600	雪白菇	5	kg					
肉絲	6	kg	CAS									青蔥	1.5	kg	去蔥尾				
黃豆芽+24kg 肉絲2包												蒜碎	0.4	kg					
												豆瓣醬	醬油	少許					
副菜：菇菇花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：蒜炒油菜				副菜：滷大白菜			
綠花椰菜	40	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg	33kg	高麗菜	19	kg	去粗葉、高山	有機油菜	38	kg		大白菜	42	kg	去粗葉、高山
鮑魚菇	3.5	kg		蒜碎	0.4	kg	0.3kg	肉絲	6	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
薑絲	0.3	kg						乾香菇	0.5	kg						湯：羹湯			
								碎紅蔥頭	1.3	kg						桶筍絲	6	kg	
湯：虱目魚肚湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				大骨				湯：筍片龍骨湯				紅蘿蔔			
虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	白蘿蔔	20	17kg	去皮	小魚丸	9	kg		筍片	8	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏
虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	貢丸	9	kg	CAS					龍骨	9	kg	CAS	柴魚	1	包	
西瓜綿	3	kg	不含水													蒜酥	1	包	
薑絲	0.3	kg														黑醋	1	瓶	
米酒	1	瓶														蔥酥	1	包	
																香油			
								飲品(豆漿600罐)↑、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**