

信義國小 111年度第2學期午餐食譜 第(6)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：黃于玲、莊雅雯														用餐教職員工數：		58							
														用餐學生數：		526							
2023/3/20				2023/3/21				2023/3/22				2023/3/23				2023/3/24				2023/3/25			
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			校慶
主菜：蒜泥白肉				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：咖哩雞				主菜：五香滷味				主菜：海鮮煲			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	34	kg		貝殼麵	29	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	白蘿蔔	17.5	kg	去皮	小魚丸	9	kg	CAS
蒜泥	2	kg						安佳鮮奶油	2	公升		洋蔥	6.5	kg	去皮	海帶結	9	kg		虱目魚肚	6	kg	煮湯切塊
金蘭醬油膏	1	瓶						洋蔥	8.5	kg	去皮	紅蘿蔔	4	kg	去皮	低脂絞肉	12	kg	CAS	虱目魚皮	5	kg	煮湯要切
辣椒	0.1	kg						蒜碎	1	kg		馬鈴薯	8.5	kg	去皮	小黑輪條	9	kg	HACCP丸揚	肉絲	6	kg	CAS
								培根碎片	9	kg	CAS	咖哩粉	1	盒		滷包	2	包					
								乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊												
副菜：豆鼓豆腐				副菜：番茄蛋豆腐				玉米粒				副菜：蒜炒三絲				副菜：香滷豆干丁				副菜：薑絲豆皮			
豆腐	6	板	非基改、HACCP	牛番茄	15	kg		紅蘿蔔丁	2	kg	CAS	白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP	豆菊	9	kg	非基改
低脂絞肉	3	kg	CAS	雞蛋	7	kg		馬鈴薯	7	kg	去皮	海帶絲	9	kg		低脂絞肉	3	kg	CAS	紅蘿蔔	2	kg	去皮
豆鼓	1.5	包		豆腐	4	板	HACCP					紅蘿蔔	2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		薑絲	0.6	kg	不漂白
蒜碎	0.4	kg		青蔥	0.6	kg	去蔥尾					蒜碎	0.7	kg		滷包	2	包		濕木耳	6	kg	
				番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶																
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：芹香高麗菜			
小黃瓜	25	kg		有機蔬菜	38	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		白花椰菜	20	kg	加工	高麗菜	25	kg	去粗葉
豆皮	2	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	10	kg	加工	芹菜	2.5	kg	去菜葉
蒜碎	0.5	kg														蒜碎	0.4	kg					
																				副菜：椰子葡萄麵包(大)			
																				椰子葡萄麵包	583	份	
湯：榨菜肉絲湯				湯：冬瓜干貝湯				湯：柴魚蔬菜湯				湯：餛飩湯				湯：冬瓜珍珠湯				湯：筍絲大骨湯			
榨菜絲	9	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	大白菜	21	kg		雲吞	700	粒	CAS	冬瓜磚	30	塊	永良綠標	鮮竹筍絲	8	kg	
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	小干貝	1	kg		柴魚	1	包		青蔥	1	kg	去蔥尾	小珍珠	3	kg		乾香菇	0.5	kg	
肉絲	3	kg	CAS	薑絲	0.5	kg	不漂白	雞骨	6	kg	CAS					衛生冰塊	2	袋	新益興	嫩薑絲	0.5	kg	
																				大骨	6	kg	CAS
																				鯉魚粉	少許		
																				飲品(珍穀堅果牛乳)			

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