

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第（11）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：吳春滿												用餐教職員工數：		52					
												用餐學生數：		458					
2020/5/4				2020/5/5				2020/5/6				2020/5/7				2020/5/8			
星期一				星期二 期中考				星期三 期中考				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				白飯				麵食				有機糙米飯				白飯			
主菜：鳥蛋肉燥				主菜：虱目魚柳				主菜：義大利肉醬麵				主菜：馬鈴薯燉肉				主菜：韓式泡菜炒肉			
鳥蛋	9	kg	HACCP	虱目魚柳	29	kg		本色螺旋麵	28	kg	合成	豬肉丁	24	kg	CAS、胛心	火鍋肉片(長)	27	kg	CAS、厚度2mm
低脂絞肉	24	kg	CAS					鮮香菇	4	kg		馬鈴薯	12	kg	去皮	蒜泥	0.5	kg	
蒜碎	0.4	kg						鮑魚菇	3.5	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	韓式泡菜	6	kg	要切
滷包	3	包						洋蔥	8.5	kg	去皮	辣椒	0.1	kg					
								紅蘿蔔	3	kg	去皮	滷包	3	包					
								青豆仁	3	kg	HACCP								
副菜：螞蟻上樹				副菜：味島香鬆				低脂絞肉				副菜：洋蔥炒蛋				副菜：泡菜黃豆芽			
冬粉	2.4	捆		味島海苔	3	包		番茄醬	1	罐		洋蔥	21	kg	去皮	黃豆芽	20	kg	不漂白
木耳	0.1	kg		味島鰹魚	3	包		蘑菇醬	2	罐		雞蛋	17	kg		蒜碎	0.3	kg	
蝦米	0.1	kg		小袋子	半斤/包			牛排醬	1	罐						韓式泡菜	3	kg	要切
高麗菜	11	kg	去粗葉																
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮					副菜：雞蛋布丁											
青蔥	1	kg						雞蛋布丁	515	份	10:10								
絞肉	3	kg	CAS																
副菜：蒜炒小黃瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒不結球萵苣			
小黃瓜	29	kg		有機蔬菜	35	kg	民安	綠花椰菜	15	kg	加工	有機蔬菜	35	kg		不結球萵苣	34	kg	
蒜碎	0.6	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
湯：香菇雞湯				湯：高麗菜魚丸湯				湯：玉米濃湯				湯：豆腐味噌湯				湯：菇菇肉絲湯			
全雞丁	18	kg	CAS	高麗菜	20	kg	去粗葉	玉米粒	11	kg	非基改、CAS	豆腐	5	板	非基改、HACCP	金針菇	6	kg	
乾香菇	0.5	kg		小魚丸	9	kg		雞蛋	8.4	kg		味噌	1	箱	非基改	鮮香菇	2	kg	
老薑片	0.7	kg	不漂白	雞骨	6	kg	CAS	青蔥	1	kg	去蔥尾	柴魚	1	包		杏鮑菇	2	kg	
米酒	2	瓶		柴魚	1	包		紅蘿蔔	1	kg	去皮	青蔥	2	kg	去蔥尾	肉絲	3	kg	CAS
								玉米濃湯粉	5	包									
				水果															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：