

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第(12)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：曾美鳳														用餐教職員工數：		52			
														用餐學生數：		458			
2020/5/11				2020/5/12				2020/5/13				2020/5/14				2020/5/15			
星期一				星期二				星期三 感恩路跑				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			
<b>主菜：什錦肉絲</b>				<b>主菜：烏魚</b>				<b>主菜：鍋燒意麵</b>				<b>主菜：客家小炒</b>				<b>主菜：肉絲魚羹</b>			
肉絲	18	kg	CAS	烏魚	535	份	約80g/份	鍋燒意麵	550	顆		豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	肉絲	9	kg	CAS
玉米粒	9	kg	非基改、CAS	備分	35	份						白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	魚羹	12.6	kg	HACCP
乾香菇	0.3	kg										乾魷魚絲	1.3	kg		紅蘿蔔	0.6	kg	去皮
紅蘿蔔	4.7	kg	去皮									芹菜	6	kg	去菜葉	乾木耳	0.3	kg	
胡椒鹽	0.5	包										青蔥	1.5	kg	去蔥尾				
												辣椒	0.1	kg					
												蒜碎	0.5	kg					
<b>副菜：蒜香油豆腐</b>				<b>主菜：紅蘿蔔炒玉米</b>				<b>副菜：水煮蛋</b>				<b>副菜：蒜炒海龍王</b>				<b>副菜：青蔥燴蛋</b>			
小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP	玉米粒	16	kg	非基改、CAS	雞蛋	545	粒		海茸	25	kg		雞蛋	13	kg	
蒜碎	0.9	kg		青蔥	1.5	kg	去蔥尾					蒜碎	0.5	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
青蔥	1	kg	去蔥尾	紅蘿蔔	6	kg	去皮					九層塔	0.7	kg					
蠔油	少許											辣椒	0.1	kg		<b>副菜：滷大白菜</b>			
												香油				大白菜	34	kg	去粗葉
												烏醋				紅蘿蔔	1	kg	去皮
<b>副菜：蒜炒高麗菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>湯：鍋燒意麵湯</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>湯：羹湯</b>			
高麗菜	34	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	小白菜	15	kg		有機蔬菜	35	kg		桶筍絲	6	kg	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg						魚板	3	kg	HACCP					雞骨	6	kg	CAS
<b>湯：冬瓜蛤蜊湯</b>				<b>湯：關東煮</b>				<b>火鍋肉片</b>				<b>湯：餛飩湯</b>				<b>柴魚</b>			
冬瓜	23	kg	去皮籽	白蘿蔔	16	kg	去皮	沙茶粉	2	包		雲吞	600	粒	CAS/HACCP	蒜酥	1	包	
薑絲	0.5	kg	不漂白	秀珍菇	4	kg		雞骨	6	kg	CAS	青蔥	0.5	kg		黑醋	1	瓶	
蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	黑輪條	6	kg	CAS	黃金魚蛋	9	kg	HACCP					蔥酥	1	包	
																香油			
												桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒							
				水果															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：