

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第（8）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：莊雅雯												用餐教職員工數：		57					
												用餐學生數：		526					
2023/4/3				2023/4/4				2023/4/5				2023/4/6				2023/4/7			
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：回鍋肉				主菜：紅燒瓜仔雞			
連假				兒童節				清明節				豬柳	24	kg	CAS	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏
												小油豆腐	12	kg	非基改、HACCP、切丁	瓜仔罐	2	罐	
												青蔥	2.8	kg	去蔥尾	薑片	0.8	kg	
												蒜碎	0.7	kg					
												副菜：炒四色				副菜：黑胡椒豆芽菜			
												玉米粒	12	kg	非基改、CAS	豆芽菜	30	kg	不漂白
												毛豆仁	6	kg	CAS	紅蘿蔔	1.4	kg	去皮
												紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg	
												鮮香菇	3	kg		黑胡椒醬	1	罐	
												副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：奶油花椰菜			
												有機蔬菜	38	kg		白花椰菜	28	kg	加工
												蒜碎	0.4	kg		培根碎片	3	kg	CAS
																蒜碎	0.4	kg	
																乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊
												湯：胡瓜魚丸湯				湯：海帶芽蛋花湯			
												胡瓜	19	kg	去皮籽	濕海帶芽	2	kg	
												小魚丸	9	kg	CAS	雞蛋	10.8	kg	
																柴魚	1	包	
																香油	少許		
				水果								水果				飲品(全脂鮮乳)			