

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(9)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：李家妮													用餐教職員工數：		57				
													用餐學生數：		526				
2023/4/10				2023/4/11				2023/4/12				2023/4/13				2023/4/14			
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				麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：什錦素蝦仁				主菜：烏魚				主菜：麻醬麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：韓式泡菜炒肉			
肉絲	21	kg	CAS	烏魚	600	份	約80g/份	鐵板麵	78	kg	HACCP、裕德	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	火鍋肉片(長)	36	kg	CAS、厚度2mm
玉米粒	12	kg	非基改、CAS	備分	20	份						杏鮑菇	6	kg		蒜泥	0.5	kg	
茼蒿蝦仁	12	kg										老薑片	1	kg		韓式泡菜	6	kg	要切
毛豆仁	6	kg	CAS									蒜仁	1	kg					
乾香菇	0.4	kg										乾辣椒	0.1	kg					
胡椒鹽	少許											花椒	1	包	昭安炒網包				
副菜：芹香高麗菜				副菜：麻婆豆腐				副菜：麻醬麵醬汁				副菜：清蒸南瓜				副菜：泡菜黃豆芽			
高麗菜	35	kg	去粗葉	豆腐	6	板	非基改、HACCP	低脂絞肉	15	kg	CAS	南瓜	28	kg	去皮籽	黃豆芽	24	kg	不漂白
芹菜	2.5	kg	去菜葉	蒜碎	0.5	kg		白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	碎紅蔥頭	0.7	kg		蒜碎	0.3	kg	
				青蔥	0.5	kg	去蔥尾	蒜泥	2	kg		絞肉	3	kg	CAS	韓式泡菜	3	kg	要切
				低脂絞肉	3	kg	CAS	芝麻醬	3	罐									
				豆瓣醬	1	瓶													
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒有機油菜				副菜：蒜炒高麗菜			
小黃瓜	27	kg		有機蔬菜	38	kg		豆芽菜	28	kg	不漂白	有機油菜	38	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉
豆皮	2	kg	非基改	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮
蒜碎	0.5	kg														蒜碎	0.4	kg	
湯：紫菜金針菇湯				湯：胡瓜蛋花湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：蘿蔔干貝湯				湯：綠豆珍珠湯			
金針菇	6	kg		胡瓜	17	kg	去皮籽	冬瓜	23	kg	去皮籽	白蘿蔔	23	kg	去皮	綠豆	8.5	kg	
紫菜	0.5	kg		雞蛋	6	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	小干貝	1.2	kg		冰糖	13	kg	
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	鰹魚粉	少許			蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	雞骨	6	kg	CAS冷藏	小珍珠	3	kg	
肉絲	3	kg	CAS													衛生冰塊	2	袋	新益興
								水果、飲品(優酪乳)				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			