

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(10)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：張詩婷														用餐教職員工數：		57			
														用餐學生數：		526			
2023/4/17				2023/4/18				2023/4/19				2023/4/20				2023/4/21			
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				燕麥飯				麵食				有機糙米飯			期中考	小米飯			期中考
主菜：貢丸肉燥				主菜：沙茶魚柳				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：鹹酥雞				主菜：蘿蔔燒肉			
小貢丸	9	kg	CAS	虱目魚柳	28	kg		鐵板麵	78	kg	HACCP	去皮雞胸丁	42	kg	CAS冷藏	豬肉丁	30	kg	CAS、胛心
低脂絞肉	24	kg	CAS	嫩薑絲	1.2	kg					金泉源	胡椒鹽	2	盒	合成	白蘿蔔	12	kg	去皮
蔥酥	1	包		沙茶粉	2	包						酥炸粉	3	包	合成	紅蘿蔔	6	kg	去皮
滷包	3	包		大白菜	15	kg	去粗葉	副菜：BeanGO豆奶							青蔥	1	kg	去蔥尾	
								豆奶	600	份	產銷履歷					薑片	0.8	kg	
									上學期	22箱	528					滷包	3	包	
									加訂3箱600										
副菜：胡瓜滑蛋				副菜：蔬菜咖哩				副菜：滷肉丁				副菜：蒜炒三絲				副菜：沙茶高麗菜豆干			
雞蛋	6.8	kg		洋蔥	7	kg	去皮	豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	高麗菜	15	kg	去粗葉
胡瓜	32.5	kg	去皮籽	馬鈴薯	22	kg	去皮	豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	海帶絲	10	kg		黑豆干丁	18	kg	9T、非基改、HACCP
蒜碎	0.3	kg		紅蘿蔔	6	kg	去皮	蠔油	1	瓶		紅蘿蔔	2	kg	去皮	蒜碎	0.5	kg	
				杏鮑菇	6	kg		冰糖	0.6	kg		蒜碎	0.7	kg		沙茶醬	0.5	瓶	
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K	米酒	1	瓶						醬油	少許		
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：薑絲小白菜				副菜：開陽絲瓜			
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機奶油白菜	38	kg		絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	薑絲	0.2	kg	不漂白	冬粉	0.9	捆	
薑絲	0.1	kg	不漂白					高麗菜	27	kg	去粗葉				蝦米	0.2	kg		
扁魚	0.1	kg						老薑片	0.7	kg					薑絲	0.5	kg		
湯：虱目魚肚湯				湯：關東煮				豆瓣醬				湯：冬瓜珍珠湯				湯：豆腐味噌湯			
虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	白蘿蔔	16	kg	去皮	米酒	1	瓶		冬瓜磚	30	塊	永良綠標	豆腐	4	板	非基改、HACCP
虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	秀珍菇	4	kg		冰糖	0.5	kg		小珍珠	3	kg		味噌	1	箱	非基改
西瓜綿	3	kg	不含水	黑輪	6	kg	CAS	紅燒滷包	10	包	那大安、紅棗枸杞一包、小包料好香	衛生冰塊	2	袋		柴魚	1	包	
薑絲	0.3	kg						醬油	少許						青蔥	2	kg	去蔥尾	
米酒	1	瓶																	
								水果、豆漿(600罐)				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