

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(13)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：李宛儒														用餐教職員工數：		57			
														用餐學生數：		524			
2023/5/8				2023/5/9				2023/5/10				2023/5/11				2023/5/12			
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				薏仁片飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：什錦肉絲				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：麻醬麵				主菜：馬鈴薯燉肉				主菜：海鮮煲			
肉絲	21	kg	CAS	虱目魚柳	34	kg		鐵板麵	78	kg	HACCP、裕德	豬肉丁	24	kg	CAS、胛心	小魚丸	9	kg	CAS
玉米粒	12	kg	非基改、CAS									馬鈴薯	12	kg	去皮	虱目魚肚	6	kg	煮湯切塊
乾香菇	0.3	kg										紅蘿蔔	3	kg	去皮	虱目魚皮	5	kg	煮湯要切
紅蘿蔔丁	5	kg	CAS									辣椒	0.1	kg		肉絲	6	kg	CAS
胡椒鹽	0.5	包										滷包	3	包					
								副菜：麻醬麵醬汁											
								低脂絞肉	15	kg	CAS								
副菜：洋蔥炒蛋				副菜：麻婆豆腐				白豆干丁				副菜：榨菜茼蒿絲				副菜：薑絲豆皮			
洋蔥	22	kg	去皮	豆腐	6	板	非基改、HACCP	蒜泥	2	kg		榨菜絲	12	kg	HACCP	豆菊	9	kg	非基改
雞蛋	17	kg		蒜碎	0.5	kg		芝麻醬	3	罐		茼蒿絲	5	包	HACCP	紅蘿蔔	2	kg	去皮
				青蔥	0.5	kg	去蔥尾	副菜：全脂鮮乳				紅蘿蔔	2	kg	去皮	薑絲	0.6	kg	不漂白
				低脂絞肉	3	kg	CAS	全脂鮮乳	584	份		毛豆仁	3	kg	CAS	濕木耳	6	kg	
				豆瓣醬	1	瓶						蒜碎	0.4	kg					
副菜：開陽絲瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：芹香高麗菜			
絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	有機蔬菜	38	kg		豆芽菜	26	kg	不漂白	有機蔬菜	38	kg		高麗菜	25	kg	去粗葉
冬粉	0.9	捆		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		芹菜	2.5	kg	去菜葉
蝦米	0.2	kg																	
薑絲	0.5	kg																	
湯：筍片龍骨湯				湯：胡瓜魚丸湯				湯：高麗菜排骨湯				湯：豆薯肉絲湯				湯：筍絲大骨湯			
筍片	8	kg		胡瓜	19	kg	去皮籽	高麗菜	25	kg	去粗葉	豆薯	16	kg	去皮完整	鮮竹筍絲	8	kg	
龍骨	9	kg	CAS	小魚丸	9	kg	CAS	龍骨	9	kg	CAS	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	乾香菇	0.5	kg	
												肉絲	3	kg	CAS	嫩薑絲	0.5	kg	
																大骨	6	kg	CAS
								水果、飲品(全脂鮮乳)				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