

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(14)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：金寧娟														用餐教職員工數：		57				
														用餐學生數：		524				
2023/5/15				2023/5/16				2023/5/17				2023/5/18				2023/5/19				
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				米粉				小米飯				燕麥飯				
主菜：瓜仔肉燥				主菜：日式鮮魚排				主菜：米粉羹				主菜：三杯雞				主菜：韓式泡菜炒肉				
低脂絞肉	33	kg	CAS	日式鮮魚排	400	份	約80g/份	米粉	3	捆		全雞丁	42	kg	CAS冷藏	火鍋肉片(長)	36	kg	CAS、厚度2mm	
瓜仔罐	2	罐		日式鮮魚排	200	份	約60g/份					九層塔	0.7	kg		蒜泥	0.5	kg		
蒜碎	1	kg						米粉減3捆				老薑片	1.5	kg	不漂白	韓式泡菜	6	kg	要切	
				手作魚排一箱30片 一箱 600元								蒜仁	1.5	kg						
				日式魚排一箱820元 有60片80片100片裝								麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油					
				日式鮮魚排一箱960元 有60片80片100片裝								米酒	1	瓶						
				(60片:100g、80片:80g、100片:60g)																
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：蔬菜咖哩				副菜：豆奶				副菜：蒜炒海帶根				副菜：泡菜黃豆芽				
小黃瓜	25	kg		洋蔥	7	kg	去皮	豆奶	600	份	產銷履歷	海帶根	27	kg		黃豆芽	24	kg	不漂白	
豆皮	2	kg		馬鈴薯	22	kg	去皮		上學期	22箱	528	辣椒	0.1	kg		蒜碎	0.3	kg		
蒜碎	0.5	kg		紅蘿蔔	6	kg	去皮		加訂3箱		600	蒜碎	0.5	kg		韓式泡菜	3	kg	要切	
				杏鮑菇	6	kg		湯：虱目魚羹湯				香油								
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K	大白菜	13	kg	去粗葉	烏醋								
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				桶筍絲				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒味美菜				
大白菜	35	kg	去粗葉、高山	有機蔬菜	38	kg		紅蘿蔔	2.2	kg	去皮	有機蔬菜	38	kg		味美菜	38	kg		
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		肉絲	6	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		
薑絲	0.1	kg	不漂白					雞骨	6	kg	CAS冷藏									
扁魚	0.1	kg						魚羹	10.2	kg	HACCP									
湯：紫菜金針菇湯				湯：冬瓜珍珠湯				雞蛋				湯：海帶芽味噌湯				湯：胡瓜蛋花湯				
金針菇	6	kg		冬瓜磚	30	塊	永良綠標	木耳	0.3	kg		濕海帶芽	2.5	kg		胡瓜	17	kg	去皮籽	
紫菜	0.5	kg		小珍珠	3	kg		柴魚	1	包		青蔥	2	kg	去蔥尾	雞蛋	6	kg		
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	衛生冰塊	2	袋	新益興	蒜酥	1	包		味噌	1	盒	非基改	鯉魚粉	少許			
肉絲	3	kg	CAS					黑醋	1	瓶										
								蔥酥	1	包										
								香油	少許											
							水果、飲品(豆漿)					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