

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(15)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：邱雯瑛														用餐教職員工數：		57			
														用餐學生數：		524			
2023/5/22				2023/5/23				2023/5/24				2023/5/25				2023/5/26			
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：五香滷味				主菜：清蒸魚柳				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：黑胡椒豬柳			
白蘿蔔	17.5	kg	去皮	虱目魚柳	30	kg		白油麵	78	kg	順多(13包)	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	洋蔥	16.5	kg	去皮
海帶結	9	kg		老薑絲	1.5	kg						杏鮑菇	6	kg		青蔥	1.6	kg	去蔥尾
低脂絞肉	12	kg	CAS	樹子	1	罐	大					老薑片	1	kg		豬柳	21	kg	CAS、厚4mm、長5cm
小黑輪條	9	kg	HACCP丸揚	蔭瓜	1	罐	大					蒜仁	1	kg		牛排醬	1	罐	
滷包	2	包										乾辣椒	0.1	kg					
												花椒	1	包	昭安炒網包				
副菜：胡瓜滑蛋				副菜：培根小黃瓜				副菜：香蔥肉燥				副菜：醋溜海帶絲				副菜：蒜香油豆腐			
雞蛋	6.8	kg		小黃瓜	25	kg		低脂絞肉	24	kg	CAS	海帶絲	18	kg		小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁
胡瓜	32.5	kg	去皮籽	蒜碎	0.6	kg		碎紅蔥頭	0.8	kg		蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.9	kg	
蒜碎	0.3	kg		培根碎片	3	kg		滷包	2	包		香油	少許			青蔥	1	kg	去蔥尾
												烏醋	少許						
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：薑絲小白菜				副菜：優酪乳				副菜：蒜炒地瓜葉				副菜：奶油花椰菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機奶油白菜	35	kg		LIGHT優酪乳	584	份		有機地瓜葉	25	kg	去粗梗	白花椰菜	28	kg	加工
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	薑絲	0.2	kg	不漂白					蒜碎	0.7	kg		培根碎片	3	kg	CAS
蒜碎	0.4	kg										絞肉	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg	
																乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊
湯：豆腐味噌湯				湯：南瓜濃湯				湯：什錦湯底				湯：紫菜蛋花湯				湯：雙菇鮮味湯			
豆腐	4	板	非基改、HACCP	南瓜	12	kg	去皮籽	小白菜	19	kg		雞蛋	10.8	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮
味噌	1	箱	非基改	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	青蔥	2	kg	去蔥尾	紫菜	0.6	kg		鮮香菇	2	kg	
柴魚	1	包		雞蛋	8.4	kg		小魚丸	9	kg	CAS	青蔥	0.9	kg	去蔥尾	秀珍菇	2.5	kg	
青蔥	2	kg	去蔥尾	玉米濃湯粉	5	包		雞骨	6	kg	CAS冷藏	鰹魚粉	少許			雞骨	6	kg	CAS冷藏
								油蔥酥	1	包									
							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