

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(16)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：陳美秀												用餐教職員工數：		57					
												用餐學生數：		524					
2023/5/29				2023/5/30				2023/5/31				2023/6/1				2023/6/2			
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				燕麥飯			
主菜：咖哩炒雞丁				主菜：香酥魷魚丸				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：客家小炒				主菜：泰式打拋豬			
骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	魷魚丸	39	kg	CAS	鐵板麵	78	kg	HACCP	豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	低脂絞肉	33	kg	CAS
咖哩粉	0.5	包				13包					金泉源	白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	番茄	5	kg	
胡椒鹽	少許			幼兒、低年級*2								芹菜	6	kg	去絲葉	九層塔	1	kg	
				中高年級*3								青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒜碎	1	kg	
				源鴻億CAS冷凍魷魚丸								辣椒	0.1	kg					
				120顆/ 3公斤 / 330元				副菜：滷肉丁				蒜碎	0.5	kg					
								豬肉丁	36	kg	CAS、胛心								
副菜：蒜炒海龍王				副菜：沙茶高麗菜豆干				豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	副菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：香滷豆干丁			
海茸	25	kg		高麗菜	15	kg	去粗葉	蠔油	1	瓶		玉米粒	18	kg	非基改、CAS	白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP
蒜碎	0.5	kg		黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP	冰糖	0.6	kg		青蔥	1.5	kg	去蔥尾	低脂絞肉	3	kg	CAS
九層塔	0.7	kg		蒜碎	0.5	kg		米酒	1	瓶		紅蘿蔔丁	6	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg	
辣椒	0.1	kg		沙茶醬	0.5	瓶										滷包	2	包	
香油				醬油	少許			副菜：全脂鮮乳											
烏醋								全脂鮮乳	584	份									
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：滷大白菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機蔬菜	38	kg		大白菜	42	kg	去粗葉、高山
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg						高麗菜	27	kg	去粗葉								
								老薑片	0.7	kg									
湯：榨菜肉絲湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	湯：關東煮				湯：菇菇肉絲湯			
榨菜絲	9	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	米酒	1	瓶		白蘿蔔	16	kg	去皮	金針菇	6	kg	
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	薑絲	0.5	kg	不漂白	冰糖	0.5	kg		秀珍菇	4	kg		鮮香菇	2	kg	
肉絲	3	kg	CAS	蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	紅燒滷包	10	包	邵大安、紅蔥枸杞一包、小包料好香	黑輪	6	kg	CAS	杏鮑菇	2	kg	
								醬油	少許							肉絲	3	kg	CAS
飲品								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			