

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(17)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：林萱穎												用餐教職員工數：		57					
												用餐學生數：		524					
2023/6/5				2023/6/6				2023/6/7				2023/6/8				2023/6/9			
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：蒜泥白肉				主菜：沙茶魚柳				主菜：義大利肉醬麵				主菜：親子丼				主菜：海鮮煲			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	28	kg		貝殼麵	29	kg	3-5天訂 \$40/500g	洋蔥	15	kg	去皮	小魚丸	9	kg	CAS
蒜泥	2	kg		嫩薑絲	1.2	kg		鮮香菇	4	kg		雞蛋	8	kg		虱目魚肚	6	kg	煮湯切塊
金蘭醬油膏	1	瓶		沙茶粉	2	包		鮑魚菇	3.5	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	虱目魚皮	5	kg	煮湯要切
辣椒	0.1	kg		大白菜	15	kg	去粗葉	洋蔥	8.5	kg	去皮	骨腿丁	36	kg	CAS冷藏	肉絲	6	kg	CAS
								紅蘿蔔	3	kg	去皮	鴻禧菇	2	kg					
								低脂絞肉	12	kg	CAS	米酒	1	罐					
副菜：洋蔥炒蛋				副菜：麻婆豆腐				番茄醬	1	罐		味醂	1.5	桶	醬油	副菜：薑絲豆皮			
洋蔥	22	kg	去皮	豆腐	6	板	非基改、HACCP	蘑菇醬	2	罐		副菜：炒四色				豆菊	9	kg	非基改
雞蛋	17	kg		蒜碎	0.5	kg		牛排醬	1	罐		玉米粒	10	kg	非基改、CAS	紅蘿蔔	2	kg	去皮
				青蔥	0.5	kg	去蔥尾					毛豆仁	6	kg	CAS	薑絲	0.6	kg	不漂白
				低脂絞肉	3	kg	CAS					紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	濕木耳	6	kg	
				豆瓣醬	1	瓶		副菜：優酪乳				鮮香菇	3	kg					
								健健美優酪乳	584	份									
副菜：黑胡椒豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：芹香高麗菜			
豆芽菜	28	kg	不漂白	有機蔬菜	38	kg		綠花椰菜	15	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		高麗菜	25	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		芹菜	2.5	kg	去菜葉
蒜碎	0.4	kg																	
黑胡椒醬	1	罐																	
湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：玉米濃湯				湯：關東煮				湯：綠豆珍珠湯				湯：筍絲大骨湯			
白蘿蔔	20	kg	去皮	玉米粒	11	kg	非基改、CAS	白蘿蔔	16	kg	去皮	綠豆	8.5	kg		鮮竹筍絲	8	kg	
小貢丸	9	kg	CAS	雞蛋	8.4	kg		秀珍菇	4	kg		冰糖	13	kg		乾香菇	0.5	kg	
				青蔥	1	kg	去蔥尾	黑輪	6	kg	CAS	小珍珠	3	kg		嫩薑絲	0.5	kg	
				紅蘿蔔	1	kg	去皮					衛生冰塊	2	袋	新益興	大骨	6	kg	CAS
				玉米濃湯粉	5	包										鯉魚粉	少許		
								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