

信義國小111學年度第2學期午餐食譜 第（18）週食譜設計：午餐執秘 驗收：郭嘉婷、薛慧如												用餐教職員工數：		57											
												用餐學生數：		523						524					
2023/6/12				2023/6/13				2023/6/14				2023/6/15				2023/6/16				2023/6/17					
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五				星期六					
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	主食(食材)	數量	單位	備註		
白飯				燕麥飯				麵食				有機糙米飯			畢業典禮	小米飯				白飯					
主菜：什錦素蝦仁				主菜：蔥燒魚丁				主菜：鍋燒意麵				主菜：咖哩炒雞丁				主菜：筍絲控肉				主菜：肉絲魚羹					
肉絲	18	kg	CAS	鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	鍋燒意麵	630	顆	裕大行	骨腿丁	42	kg(39)	CAS冷藏	豬肉丁	27	kg(24)	CAS	肉絲	15	kg(12)	CAS		
玉米粒	10	kg	非基改、CAS	老薑片	0.5	kg						咖哩粉	0.5	包		蒜碎	0.8	kg		魚羹	15	kg	CAS		
蒟蒻蝦仁	10	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾					胡椒鹽	少許			辣椒	0.1	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮		
毛豆仁	5	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg										筍干	15	kg	滷	乾木耳	0.3	kg			
乾香菇	0.4	kg		辣椒	0.1	kg		副菜：水煮蛋				骨腿丁	(6kg*6、3kg*1)												
				米酒	1	瓶		雞蛋	630	粒															
副菜：胡瓜滑蛋				冰糖	0.9	kg						副菜：螞蟻上樹				副菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：青蔥燴蛋					
雞蛋	6.8	kg		蠔油	0.4	罐						寬粉	2.5	捆		玉米粒	18	kg(17)	非基改、CAS	雞蛋	13	kg(12)			
胡瓜	32.5	kg	去皮籽	副菜：蒜炒海帶根				副菜：豆奶				豆芽菜	15	kg(14)	不漂白	青蔥	1.5	kg(1.4)	去蔥尾	青蔥	1	kg	去蔥尾		
蒜碎	0.3	kg		海帶根	27	kg		豆奶	600	份	產銷履歷	沙茶醬	0.5	瓶		紅蘿蔔丁	6	kg(5)	CAS						
				辣椒	0.1	kg			上學期	22箱	528	豆瓣醬	少許		辣味										
				蒜碎	0.5	kg			加訂3箱600			醬油	少許							副菜：滷大白菜					
副菜：奶油花椰菜				香油								副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒油菜				大白菜	42	kg(38)	去粗葉、高山		
白花椰菜	28	kg	CAS	烏醋				湯：鍋燒意麵湯				有機蔬菜	38	kg(35)		油菜	38	kg(35)		紅蘿蔔	1	kg	去皮		
培根碎片	3	kg	CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				小白菜	16	kg		蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg							
蒜碎	0.4	kg		有機蔬菜	38	kg		鮮香菇	4	kg										湯：羹湯					
乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊	蒜碎	0.4	kg		火鍋肉片	15	kg	CAS									桶筍絲	6	kg			
								沙茶粉	2	包											紅蘿蔔	1	kg	去皮	
湯：青菜豆腐蛋花湯				湯：豆薯肉絲湯				雞骨	6	kg	CAS冷藏	湯：筍片龍骨湯				湯：紫菜金針菇湯				雞骨	6	kg	CAS冷藏		
小白菜	7	kg		豆薯	16	kg	去皮完整	黃金魚蛋	9	kg	CAS	筍片	8	kg(7.5)		金針菇	6	kg(5.5)		柴魚	1	包			
雞蛋	9.6	kg		青蔥	1.5	kg	去蔥尾					龍骨	9	kg	CAS	紫菜	0.5	kg		蒜酥	1	包			
豆腐	2	板	非基改、HACCP	肉絲	3	kg	CAS									青蔥	0.5	kg	去蔥尾	黑醋	1	瓶			
柴魚	1	包															肉絲	3	kg	CAS	蔥酥	1	包		
																					香油				
								水果、豆漿(600罐)				水果													