

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(19)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：薛慧如														用餐教職員工數：		57						
														用餐學生數：		474						
2023/6/19				2023/6/20				2023/6/21				2023/6/22				2023/6/23						
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			期末考	麵食			期末考	有機糙米飯				小米飯						
主菜：貢丸肉燥				主菜：香酥魷魚丸				主菜：什錦板條				端午節連假				端午節連假						
小貢丸	9	kg	CAS	魷魚丸	39	kg(36)	CAS	板條	84	kg(78)	裕大行五天前 訂 要切 3kg/ 包											
低脂絞肉	24	kg(21)	CAS			13包																
蔥酥	1	包		幼兒、低年級*2																		
滷包	3	包		中高年級*3																		
				源鴻億CAS冷凍魷魚丸																		
				120顆/ 3公斤 / 330元																		
副菜：泡菜黃豆芽肉絲				副菜：蔬菜咖哩				副菜：全脂鮮乳														
黃豆芽	24	kg(22)	不漂白	洋蔥	7	kg(6.5)	去皮	全脂鮮乳	584	份												
蒜碎	0.3	kg		馬鈴薯	22	kg(20)	去皮		534													
韓式泡菜	3	kg	要切	紅蘿蔔	6	kg	去皮															
肉絲	6	kg(3)	CAS	杏鮑菇	6	kg(5)																
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K															
副菜：菇菇花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底														
綠花椰菜	40	kg(37)	CAS	有機蔬菜	38	kg(35)		高麗菜	19	kg	去粗葉、高山											
鮑魚菇	3.5	kg(3)		蒜碎	0.4	kg		肉絲	6	kg	CAS											
薑絲	0.3	kg						乾香菇	0.5	kg(0.3)												
								碎紅蔥頭	1.3	kg												
湯：胡瓜蛋花湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				大骨				6	kg	CAS								
胡瓜	17	kg(16)	去皮籽	冬瓜	23	kg(22)	去皮籽	小魚丸	9	kg												
雞蛋	6	kg(5)		薑絲	0.5	kg	不漂白															
鰹魚粉	少許			蛤蜊	7	kg(6)	中華、吐沙完成															
								水果、飲品(全脂鮮乳)														
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						