

信義國小 112學年度第1學期午餐食譜 第(1)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：林慧雯												用餐教職員工數：		58					
												用餐學生數：		532					
2023/8/28				2023/8/29				2023/8/30				2023/8/31				2023/9/1			
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：麻醬麵				主菜：咖哩雞				主菜：什錦肉絲			
暑假				暑假				鐵板麵	78	kg	HACCP、裕德	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	肉絲	21	kg	CAS
												洋蔥	6.5	kg	去皮	玉米粒	12	kg	非基改、CAS
												紅蘿蔔	4	kg	去皮	乾香菇	0.3	kg	
								副菜：BeanGO豆奶				馬鈴薯	8.5	kg	去皮	紅蘿蔔丁	5	kg	CAS
								豆奶	600	份	產銷履歷	咖哩粉	1	盒		胡椒鹽	0.5	包	
									上學期	22箱	528								
									加訂3箱600										
								副菜：麻醬麵醬汁				副菜：榨菜茼蒿絲				副菜：紅蘿蔔炒蛋			
								低脂絞肉	18	kg	CAS	榨菜絲	12	kg	HACCP	紅蘿蔔	21	kg	去皮
								白豆干丁	12	kg	非基改、HACCP	茼蒿絲	5	包	HACCP	雞蛋	20	kg	
								蒜泥	2	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮				
								芝麻醬	3	罐		毛豆仁	3	kg	CAS				
												蒜碎	0.4	kg					
								副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：小黃瓜炒豆皮			
								豆芽菜	28	kg	不漂白	有機蔬菜	38	kg		小黃瓜	25	kg	
												蒜碎	0.4	kg		豆皮	2	kg	
																蒜碎	0.5	kg	
								湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：竹筍排骨湯				湯：關東煮			
								冬瓜	23	kg	去皮籽	鮮竹筍絲	12	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮
								薑絲	0.5	kg	不漂白	龍骨	9	kg	CAS	秀珍菇	4	kg	
								蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成					黑輪	6	kg	CAS
								水果、飲品(履歷豆漿)				水果							