

信義國小 112學年度第1學期午餐食譜 第(6)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：許育璋														用餐教職員工數：		53													
														用餐學生數：		522													
2023/10/2				2023/10/3				2023/10/4				2023/10/5				2023/10/6													
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							
白飯						薏仁片飯						麵食						有機糙米飯											
主菜：回鍋肉				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：什錦板條				主菜：親子丼				主菜：韓式泡菜炒肉													
豬柳		24	kg	CAS		虱目魚柳		34	kg			板條		84kg		裕大行五天前 訂 要切 3kg/ 包		洋蔥		15	kg	去皮		火鍋肉片(長)		36	kg	CAS、厚度2mm	
小油豆腐		12	kg	非基改、 HACCP、切丁											雞蛋			8	kg			蒜泥		0.5	kg				
青蔥		2.8	kg	去蔥尾											青蔥			1	kg	去蔥尾		韓式泡菜		6	kg	要切			
蒜碎		0.7	kg												骨腿丁			36	kg	CAS冷藏									
																		鴻禧菇		2	kg								
																		米酒		1	罐								
副菜：蒜炒海龍王				副菜：豆鼓豆腐				副菜：優酪乳				味醂				1.5	桶	醬油											
海茸		25	kg			豆腐		6	板	非基改、HACCP		草莓優酪乳		583份															
蒜碎		0.5	kg			低脂絞肉		3	kg	CAS								副菜：醋溜海帶絲				副菜：泡菜黃豆芽							
九層塔		0.7	kg			豆鼓		1.5	包									海帶絲		18	kg			黃豆芽		24	kg	不漂白	
辣椒		0.1	kg			蒜碎		0.4	kg									蒜碎		0.7	kg			蒜碎		0.3	kg		
香油																		香油		少許			韓式泡菜		3	kg	要切		
烏醋																		烏醋		少許									
副菜：咖哩花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：開陽絲瓜													
白花椰菜		40	kg	加工		有機蔬菜		38	kg			高麗菜		20	kg	去粗葉、高山		有機蔬菜		38	kg			絲瓜		33	kg	去頭尾、去皮	
咖哩粉		0.5	盒			蒜碎		0.4	kg			肉絲		9	kg	CAS		蒜碎		0.4	kg			冬粉		0.9	捆		
												乾香菇		0.5	kg									蝦米		0.2	kg		
												碎紅蔥頭		1.3	kg									薑絲		0.5	kg		
湯：豆薯肉絲湯				湯：胡瓜蛋花湯				大骨		6	kg	CAS		湯：冬瓜珍珠湯				湯：蘿蔔排骨湯											
豆薯		16	kg	去皮完整		胡瓜		17	kg	去皮籽		小魚丸		9	kg			冬瓜磚		30	塊	永良綠標		白蘿蔔		20	kg	去粗葉	
青蔥		1.5	kg	去蔥尾		雞蛋		6	kg									小珍珠		3	kg			龍骨		9	kg	CAS	
肉絲		3	kg	CAS		鰹魚粉		少許										衛生冰塊		2	袋	新益興							
								水果、飲品(優酪乳)				水果																	