

2023/11/13				2023/11/14				2023/11/15				2023/11/16				2023/11/17			
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				燕麥飯	減量		3、4年級校外教學	小米飯			
主菜：貢丸肉燥				主菜：日式鮮魚排				主菜：豆菜麵				主菜：五香滷味				主菜：黑胡椒豬柳			
小貢丸	9	kg	CAS	日式鮮魚排	400	份	約80g/份	牛排麵	78	kg	扁條、不加鹼及色素	白蘿蔔	17.5	kg	去皮	洋蔥	16.5	kg	去皮
低脂絞肉	24	kg	CAS	日式鮮魚排	200	份	約60g/份	蒜泥	4	kg		海帶結	9(6.5)	kg		青蔥	1.6	kg	去蔥尾
蔥酥	1	包						金蘭醬油膏	1	罐		低脂絞肉	12(9)	kg	CAS	豬柳	21	kg	CAS、厚4mm、長5cm
滷包	3	包		手作魚排一箱30片 一箱 600元				鰹魚粉	少許			小黑輪條	9(6)	kg	HACCP丸揚	牛排醬	1	罐	
				日式魚排一箱820元 有60片80片100片裝				香油	少許			滷包	2	包					
				日式鮮魚排一箱960元 有60片80片100片裝				豆菜麵用金泉源牛排麵											
				(60片:100g、80片:80g、100片:60g)															
副菜：泡菜黃豆芽肉絲				副菜：蔬菜咖哩				副菜：清燙豆芽菜				副菜：醋溜海帶絲				副菜：蒜香油豆腐			
黃豆芽	24	kg	不漂白	洋蔥	7	kg	去皮	豆芽菜	28	kg	不漂白	海帶絲	18(13)	kg		小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁
蒜碎	0.3	kg		馬鈴薯	22	kg	去皮					蒜碎	0.7(0.5)	kg		蒜碎	0.9	kg	
韓式泡菜	3	kg	要切	紅蘿蔔	6	kg	去皮	副菜：燒賣				香油	少許		青蔥	1	kg	去蔥尾	
肉絲	6	kg	CAS	杏鮑菇	6	kg		金皇燒賣	650	顆(25g)	CAS(桂冠)	烏醋	少許						
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K			(1包50粒)	(共13包)								
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副餐：全脂鮮乳				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：奶油花椰菜			
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg		養樂多全脂鮮乳	586	份		有機蔬菜	38(27)	kg		白花椰菜	28	kg	加工
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4(0.3)	kg		培根碎片	3	kg	CAS
薑絲	0.1	kg	不漂白													蒜碎	0.4	kg	
扁魚	0.1	kg														乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊
湯：菇菇肉絲湯				湯：豆腐味噌湯				湯：胡瓜蛋花湯				湯：香菇雞湯				湯：當歸鴨肉湯			
金針菇	6	kg		豆腐	4	板	非基改、HACCP	胡瓜	17	kg	去皮籽	骨腿丁	18(12)	kg	CAS冷藏	素鴨肉片	5	kg	
鮮香菇	2	kg		味噌	1	箱	非基改	雞蛋	6	kg		乾香菇	0.5(0.4)	kg		老薑片	0.6	kg	
杏鮑菇	2	kg		柴魚	1	包		鰹魚粉	少許			老薑片	0.7(0.5)	kg	不漂白	當歸料	300	元	昭安
肉絲	3	kg	CAS	青蔥	2	kg	去蔥尾					米酒	2	瓶		米酒	2	瓶	
																秀珍菇	5	kg	
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果							

執行秘書：

午餐執秘 蔡富女

護理師：

護理師兼 賴淑政

總務主任：

教師兼 周倍甲

校長：

臺南市佳里區信義國民小學校長 馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材