信義國小 112學年度第1學期午餐食譜 第(14)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：許惠華														用餐教職員工數：		55				
														用餐學生數：		526				
2023/11/27				2023/11/28				2023/11/29				2023/11/30				2023/12/1				
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				黑糯米飯				麵食				小米飯				燕麥飯				
主菜：泰式打拋豬				主菜：蔥燒魚丁				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：親子丼				主菜：肉絲魚羹				
低脂絞肉	33	kg	CAS	鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	鐵板麵	78	kg	HACCP	洋蔥	15	kg	去皮	肉絲	15	kg	CAS	
番茄	5	kg		老薑片	0.5	kg					金泉源	雞蛋	8	kg		魚羹	15	kg	CAS	
九層塔	1	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾					青蔥	1	kg	去蔥尾	紅蘿蔔	1	kg	去皮	
蒜碎	1	kg		蒜碎	0.4	kg		副菜：滷肉丁				骨腿丁	36	kg	CAS冷藏	乾木耳	0.3	kg		
				辣椒	0.1	kg		豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	鴻禧菇	2	kg						
				米酒	1	瓶		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	米酒	1	罐						
				冰糖	0.9	kg		蠔油	1	瓶		味醂	1.5	桶	醬油	副菜：青蔥燴蛋				
副菜：香蒜炒豆干				蠔油	0.4	罐		冰糖	0.6	kg						雞蛋	13	kg		
豆干片	21	kg	非基改、HACCP	副菜：蒜炒海帶根				米酒	1	瓶		副菜：黑胡椒豆芽菜				青蔥	1	kg	去蔥尾	
肉絲	3	kg	CAS	海帶根	27	kg					豆芽菜	28	kg	不漂白						
雪白菇	5	kg		辣椒	0.1	kg		副餐：優酪乳				紅蘿蔔	1.4	kg	去皮					
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒜碎	0.5	kg		LIGHT優酪乳	586	份		蒜碎	0.4	kg		副菜：滷大白菜				
蒜碎	0.4	kg		香油							黑胡椒醬	1	罐		大白菜	42	kg	去粗葉、高山		
豆瓣醬	醬油	少許		烏醋											紅蘿蔔	1	kg	去皮		
副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜								
白花椰菜	20	kg	加工	有機蔬菜	38	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機蔬菜	38	kg		湯：羹湯				
綠花椰菜	10	kg	加工	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		桶筍絲	6	kg		
蒜碎	0.4	kg						高麗菜	27	kg	去粗葉					紅蘿蔔	1	kg	去皮	
								老薑片	0.7	kg						雞骨	6	kg	CAS冷藏	
								豆瓣醬	0.4	瓶	辣味					柴魚	1	包		
湯：胡瓜魚丸湯				湯：青菜豆腐蛋花湯				米酒	1	瓶		湯：豆薯肉絲湯				蒜酥	1	包		
胡瓜	19	kg	去皮籽	小白菜	7	kg		冰糖	0.5	kg		豆薯	16	kg	去皮完整	黑醋	1	瓶		
小魚丸	9	kg	CAS	雞蛋	9.6	kg		紅燒滷包	10	包	邱天安、紅薯枸杞一包、小包裝好香	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蔥酥	1	包		
				豆腐	2	板	非基改、HACCP	醬油	少許			肉絲	3	kg	CAS	香油				
				柴魚	1	包														
							水果、飲品(優酪乳)					水果								

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