

信義國小 112學年度第1學期午餐食譜 第(20)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：林玉枚												用餐教職員工數：		55					
												用餐學生數：		526					
2024/1/8				2024/1/9				2024/1/10				2024/1/11				2024/1/12			
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			廚房拜拜	麵食				燕麥飯			期末考	小米飯			期末考
主菜：瓜仔肉燥				主菜：烏魚				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：三杯雞				主菜：藥膳豬肉片			
低脂絞肉	36	kg	CAS	烏魚	600	份	約80g/份	鐵板麵	78	kg	HACCP	全雞丁	42	kg	CAS冷藏	火鍋肉片	36	kg	CAS、0.2mm脾心
瓜仔罐	2	罐		備分	20	份					金泉源	九層塔	0.7	kg		藥膳包	6	包	昭安羊肉爐
蒜碎	1	kg										老薑片	1.5	kg	不漂白				
								副菜：滷肉丁				蒜仁	1.5	kg					
								豬肉丁	36	kg	CAS、脾心	麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油				
								豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	米酒	1	瓶					
								蠔油	1	瓶									
副菜：榨菜茼蒿絲				副菜：蒜香油豆腐				冰糖	0.6	kg		副菜：麻婆豆腐				副菜：金鑲白玉板			
榨菜絲	12	kg	HACCP	小油豆腐	21	kg	非基改、 HACCP、切丁	米酒	1	瓶		豆腐	6	板	非基改、HACCP	黃金魚蛋	9	kg	CAS
茼蒿絲	5	包	HACCP	蒜碎	0.9	kg						蒜碎	0.5	kg		甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
紅蘿蔔	2	kg	去皮	青蔥	1	kg	去蔥尾	副餐：豆奶				青蔥	0.5	kg	去蔥尾				
毛豆仁	3	kg	CAS					豆奶	600	份	產銷履歷	低脂絞肉	3	kg	CAS				
蒜碎	0.4	kg						1箱24瓶(完整包裝)		訂25箱		豆瓣醬	1	瓶					
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜															
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg						副菜：開陽白菜				副菜：清炒高麗菜			
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						大白菜	35	kg	去粗葉	高麗菜	42	kg	去粗葉
蒜碎	0.4	kg						湯：紅燒豬肉麵湯底				紅蘿蔔	1	kg	去皮				
								紅蘿蔔	3	kg	去皮	薑絲	0.1	kg	不漂白				
								白蘿蔔	14	kg	去皮	扁魚	0.1	kg					
湯：海帶芽蛋花湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				高麗菜	27	kg	去粗葉	湯：胡瓜蛋花湯				湯：菇菇藥膳湯			
濕海帶芽	2	kg		白蘿蔔	20	kg	去皮	老薑片	0.7	kg		胡瓜	17	kg	去皮籽	金針菇	4	kg	
雞蛋	10.8	kg		小貢丸	9	kg	CAS	豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	雞蛋	6	kg		鮮香菇	2	kg	
柴魚	1	包						米酒	1	瓶		鰹魚粉	少許			秀珍菇	2.5	kg	
香油	少許							冰糖	0.5	kg						藥膳包	5	包	昭安羊肉爐
								紅燒滷包	10	包	耶大安、紅麴枸杞包一起、小包料好香								
								醬油	少許										
								水果、飲品(履歷豆漿)				水果							

執行秘書：

午餐執秘蔡富女

護理師：

護理師蔡賴淑政

總務主任：

總務主任周倍甲

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