

信義國小 112學年度第1學期午餐食譜 第(21)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：楊映雪												用餐教職員工數：		55					
												用餐學生數：		526					
2024/1/15				2024/1/16				2024/1/17				2024/1/18				2024/1/19			
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				燕麥飯			廚房拜拜	麵食				有機糙米飯				小米飯			休業式
主菜：蒜泥白肉				主菜：香鬆魚柳				主菜：鍋燒烏龍麵				主菜：咖哩炒雞丁				不供餐			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	29	kg		小烏龍麵	78	kg	HACCP	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	克林姆麵包	586	份	
蒜泥	2	kg		味島海苔	3	包					金泉源	咖哩粉	0.5	包		藍莓麵包	586	份	
金蘭醬油膏	1	瓶		味島鰹魚	3	包						胡椒鹽	少許			100%蘋果汁	586	份	津津250cc
辣椒	0.1	kg		(小袋子)	半斤/包														
副菜：香蒜炒豆干				副菜：番茄蛋豆腐				副菜：茶葉蛋											
豆干片	21	kg	非基改、HACCP	牛番茄	15	kg		茶葉蛋	600	粒		副菜：胡瓜魚羹							
肉絲	3	kg	CAS	雞蛋	7	kg						胡瓜	32	kg	去皮籽				
雪白菇	5	kg		豆腐	4	板	HACCP	副餐：優酪乳				魚羹	6	kg	HACCP				
芹菜	3	kg	去綠葉	青蔥	0.6	kg	去蔥尾	草莓優酪乳	586	份									
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶												
蒜碎	0.4	kg																	
豆瓣醬	醬油	少許		副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：沙茶高麗菜							
副菜：蒜炒白綠花椰菜				有機蔬菜	38	kg		湯：鍋燒烏龍麵湯				高麗菜	34	kg	去粗葉				
白花椰菜	20	kg	加工	蒜碎	0.4	kg		小白菜	16	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮				
綠花椰菜	10	kg	加工					鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.4	kg					
蒜碎	0.4	kg						火鍋肉片	15	kg	CAS	沙茶醬	1	罐					
								沙茶粉	2	包									
湯：菇菇肉絲湯				湯：關東煮				雞骨	6	kg	CAS冷藏	湯：玉米排骨湯							
金針菇	6	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	黃金魚蛋	9	kg	HACCP/CAS	甜玉米塊	25	kg	切塊2cm				
鮮香菇	2	kg		秀珍菇	4	kg						龍骨	6	kg	CAS				
杏鮑菇	2	kg		黑輪	6	kg	CAS												
肉絲	3	kg	CAS																
								水果、飲品(優酪乳)				水果							

信義國小 112學年度第1學期午餐食譜 第(21)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：楊映雪												用餐教職員工數：		55					
												用餐學生數：		526					
2024/1/15				2024/1/16				2024/1/17				2024/1/18				2024/1/19			
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				燕麥飯			廚房拜拜	麵食				有機糙米飯				小米飯			休業式
主菜：蒜泥白肉				主菜：香鬆魚柳				主菜：鍋燒烏龍麵				主菜：咖哩炒雞丁				不供餐			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	29	kg		小烏龍麵	78	kg	HACCP	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	克林姆麵包	586	份	
蒜泥	2	kg		味島海苔	3	包					金泉源	咖哩粉	0.5	包		藍莓麵包	586	份	
金蘭醬油膏	1	瓶		味島鰹魚	3	包						胡椒鹽	少許			100%蘋果汁	586	份	津津250cc
辣椒	0.1	kg		(小袋子)	半斤/包														
副菜：香蒜炒豆干				副菜：番茄蛋豆腐				副菜：茶葉蛋											
豆干片	21	kg	非基改、HACCP	牛番茄	15	kg		茶葉蛋	600	粒		副菜：胡瓜魚羹							
肉絲	3	kg	CAS	雞蛋	7	kg						胡瓜	32	kg	去皮籽				
雪白菇	5	kg		豆腐	4	板	HACCP	副餐：優酪乳				魚羹	6	kg	HACCP				
芹菜	3	kg	去綠葉	青蔥	0.6	kg	去蔥尾	草莓優酪乳	586	份									
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶												
蒜碎	0.4	kg																	
豆瓣醬	醬油	少許		副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：沙茶高麗菜							
副菜：蒜炒白綠花椰菜				有機蔬菜	38	kg		湯：鍋燒烏龍麵湯				高麗菜	34	kg	去粗葉				
白花椰菜	20	kg	加工	蒜碎	0.4	kg		小白菜	16	kg		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮				
綠花椰菜	10	kg	加工					鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.4	kg					
蒜碎	0.4	kg						火鍋肉片	15	kg	CAS	沙茶醬	1	罐					
								沙茶粉	2	包									
湯：菇菇肉絲湯				湯：關東煮				雞骨	6	kg	CAS冷藏	湯：玉米排骨湯							
金針菇	6	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	黃金魚蛋	9	kg	HACCP/CAS	甜玉米塊	25	kg	切塊2cm				
鮮香菇	2	kg		秀珍菇	4	kg						龍骨	6	kg	CAS				
杏鮑菇	2	kg		黑輪	6	kg	CAS												
肉絲	3	kg	CAS																
								水果、飲品(優酪乳)				水果							