

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第(17)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：呂月琴														用餐教職員工數：		52															
														用餐學生數：		460															
2020/6/15				2020/6/16				2020/6/17				2020/6/18				2020/6/19				2020/6/20											
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五				星期六											
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	主食(食材)	數量	單位	備註								
白飯				白飯		畢業考		麵食		畢業考		有機糙米飯				白飯				白飯											
主菜：筍絲控肉				主菜：虱目魚柳				主菜：台式炒意麵				主菜：香滷雞腿				主菜：回鍋肉				主菜：海鮮煲											
豬肉丁	27	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		鍋燒意麵	550	顆		雞腿	512	支	CAS、約120g/支	火鍋肉片(長)	18	kg	CAS、厚度2mm	大魚丸	3.6	kg									
蒜碎	0.8	kg						火鍋肉片	15	kg	CAS	青蔥	0.3	kg		小油豆腐	18	kg	非基改、HACCP	小卷	12	kg	不含水								
辣椒	0.1	kg						高麗菜	19	kg	去粗葉	薑片	0.5	kg		青蔥	2.8	kg		蝦仁	3.6	kg									
筍干	15	kg	滷					魚板	3	kg		辣豆瓣醬		少許		蒜碎	0.7	kg		肉絲	6	kg	CAS								
								乾香菇	0.3	kg		滷包	2	包																	
								洋蔥	8	kg	去皮	雞腿45支/包*12包=540支(一人一支)																			
								米酒	1	瓶																					
副菜：胡瓜素羹				副菜：味島香鬆				味醂				1				桶				副菜：醋溜海帶絲				副菜：玉米炒蛋				副菜：薑絲豆皮			
胡瓜	34	kg	去皮籽	味島海苔	3	包						海帶絲	18	kg		玉米粒	12	kg	非基改、CAS	豆菊	9	kg	非基改								
素香菇羹	6	kg		味島鰹魚	3	包						蒜碎	0.7	kg		雞蛋	20	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮								
蒜碎	0.4	kg		小袋子	半斤/包							香油	少許			青蔥	1.7	kg		薑絲	0.6	kg	不漂白								
												烏醋	少許							鮮香菇	6	kg									
副菜：蒜炒油菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：巧克力麵包(大)				副菜：香炒美人腿				副菜：培根小黃瓜				副菜：芹香高麗菜											
油菜	35	kg		有機蔬菜	35	kg	民安	巧克力麵包	513	份		筴白筍	22	kg	去殼	小黃瓜	25	kg		高麗菜	25	kg	去粗葉								
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg						肉絲	3	kg	CAS	蒜碎	0.6	kg		西洋芹	2.5	kg	去菜葉								
				☺感謝民安贈送有機蔬菜☺												培根碎片	3	kg													
湯：紫菜蛋花湯				湯：冬瓜干貝湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：青菜豆腐蛋花湯				湯：榨菜肉絲湯				湯：筍絲大骨湯											
雞蛋	10.8	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	白蘿蔔	22	kg	去皮	小白菜	7	kg		榨菜絲	9	kg		鮮竹筍絲	8	kg									
紫菜	0.6	kg		小干貝	1	kg		鮮香菇	2	kg		雞蛋	9.6	kg		青蔥	1.8	kg	去蔥尾	乾香菇	0.5	kg									
青蔥	0.9	kg	去蔥尾	薑絲	0.5	kg	不漂白	秀珍菇	2.5	kg		豆腐	2	板	非基改、HACCP	肉絲	3	kg	CAS	嫩薑絲	0.5	kg									
柴魚	1	包						雞骨	6	kg	CAS	柴魚	1	包						大骨	6	kg	CAS								
				水果																											

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：