

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第（18）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：王良月												用餐教職員工數：		52								
												用餐學生數：		460								
2020/6/22				2020/6/23				2020/6/24				2020/6/25				2020/6/26						
星期一				星期二				星期三 畢業典禮				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				白飯				麵食			減量69人											
主菜：泰式打拋豬				主菜：柳葉魚				主菜：白醬培根義大利麵				端午節				調整放假						
低脂絞肉	33	kg	CAS	柳葉魚	1400	尾		通心麵	29	24kg	3-5天訂 \$40/500g											
番茄	5	kg		備份	80	尾		安佳鮮奶油	2	2公升												
九層塔	1	kg						青豆仁	3	2kg												
辣椒	0.1	kg						洋蔥	8.5	7.5kg	去皮											
蒜碎	1	kg						蒜碎	1	0.8kg												
								培根碎片	9	9kg												
主菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：麻婆豆腐				乳香玉米濃湯粉				3	3kg	小磨坊								
玉米粒	16	kg	非基改、CAS	豆腐	6	板	非基改、HACCP	玉米粒	5	4kg	非基改、CAS											
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒜碎	0.5	kg		紅蘿蔔	2	1.7kg	去皮											
紅蘿蔔	6	kg	去皮	青蔥	0.5	kg	去蔥尾	馬鈴薯	7	6kg	去皮											
				低脂絞肉	3	kg	CAS															
				豆瓣醬	1	瓶																
副菜：蒜炒地瓜葉				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜														
地瓜葉	28	kg	去粗梗	有機蔬菜	35	kg	民安	綠花椰菜	15	15kg	CAS											
蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.4	kg																
湯：紫菜金針菇湯				湯：筍絲排骨湯				湯：高麗菜魚丸湯														
金針菇	6	kg		鮮竹筍	10	kg		高麗菜	20	17kg	去粗葉											
紫菜	0.5	kg		龍骨	9	kg	CAS	小魚丸	9	7.8kg												
青蔥	0.5	kg	去蔥尾					雞骨	6	kg	CAS											
肉絲	3	kg	CAS					柴魚	1	包												
				水果																		

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：