

信義國小 112學年度第2學期午餐食譜 第(2)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：林秀枝												用餐教職員工數：		55						
												用餐學生數：		527						
2024/2/19				2024/2/20				2024/2/21				2024/2/22				2024/2/23				
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				薏仁片飯			拜拜	麵食				有機糙米飯				燕麥飯				
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				主菜：蘿蔔燒肉				
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	豬肉丁	30	kg	CAS、胛心	
蒜泥	2	kg		味島海苔	3	包					金泉源	咖哩粉	0.5	包		白蘿蔔	12	kg	去皮	
金蘭醬油膏	1	瓶		味島鰹魚	3	包						胡椒鹽	少許			紅蘿蔔	6	kg	去皮	
辣椒	0.1	kg		(小袋子)	半斤/包											青蔥	1	kg	去蔥尾	
																	薑片	0.8	kg	
																	滷包	3	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				副菜：豆鼓豆腐				
肉絲	3	kg	CAS	雞蛋	7	kg						胡瓜	32	kg	去皮籽	豆腐	6	板	非基改、HACCP	
雪白菇	5	kg		豆腐	4	板	HACCP	副餐：履歷豆漿				魚羹	6	kg	HACCP	低脂絞肉	3	kg	CAS	
芹菜	3	kg	去綠葉	青蔥	0.6	kg	去蔥尾	豆漿(黃豆)	586	份						豆鼓	1.5	包		
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶									蒜碎	0.4	kg		
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	副菜：黑胡椒豆芽菜				
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	豆芽菜	28	kg	不漂白	
綠花椰菜	10	kg	加工					鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	
蒜碎	0.4	kg						火鍋肉片	15	kg	CAS	沙茶醬	1	罐		蒜碎	0.4	kg		
								沙茶粉	2	包							黑胡椒醬	1	罐	
湯：菇菇肉絲湯				湯：關東煮				雞骨	6	kg	CAS冷藏	湯：玉米排骨湯				湯：筍片龍骨湯				
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	筍片	8	kg		
鮮香菇	2	kg		秀珍菇	4	kg						龍骨	6	kg	CAS	龍骨	9	kg	CAS	
杏鮑菇	2	kg		黑輪	6	kg	CAS													
肉絲	3	kg	CAS																	
								水果、飲品(履歷豆漿)				水果								

執行秘書：教師兼午餐執秘蔡富女

護理師：護理師賴淑玫

總務主任：教師兼總務主任周倍甲

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