

信義國小 112學年度第2學期午餐食譜 第(3)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：蔡逸芬														用餐教職員工數：		55							
														用餐學生數：		526							
2024/2/26				2024/2/27				2024/2/28				2024/2/29				2024/3/1							
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				麵食				燕麥飯				小米飯							
主菜：瓜仔肉燥				主菜：烏魚				228和平紀念日				主菜：三杯雞				主菜：肉絲魚羹							
低脂絞肉	36	kg	CAS	烏魚	600	份	約80g/份					全雞丁	42	kg	CAS冷藏	肉絲	15	kg	CAS				
瓜仔罐	2	罐		備分	20	份						九層塔	0.7	kg		魚羹	15	kg	CAS				
蒜碎	1	kg										老薑片	1.5	kg	不漂白	紅蘿蔔	1	kg	去皮				
												蒜仁	1.5	kg		乾木耳	0.3	kg					
												麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油								
												米酒	1	瓶									
				副菜：薑絲豆皮												副菜：青蔥燴蛋							
				豆菊	9	kg	非基改																
				紅蘿蔔	2	kg	去皮																
				薑絲	0.6	kg	不漂白																
				乾木耳	0.2	kg																	
副菜：泡菜黃豆芽肉絲												副菜：蒜炒海龍王				雞蛋				13	kg		
黃豆芽	24	kg	不漂白									海茸	25	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾				
蒜碎	0.3	kg										蒜碎	0.5	kg									
韓式泡菜	3	kg	要切									九層塔	0.7	kg									
肉絲	6	kg	CAS									辣椒	0.1	kg									
												香油											
												烏醋											
副菜：咖哩花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：蒜炒有機蔬菜											
白花椰菜	30	kg	加工									有機蔬菜	38	kg									
咖哩粉	0.5	盒										蒜碎	0.4	kg									
湯：當歸鴨肉湯				湯：胡瓜蛋花湯								湯：豆腐味噌湯				柴魚				1	包		
素鴨肉片	5	kg										豆腐	4	板	非基改、HACCP	蒜酥	1	包					
老薑片	0.6	kg										味噌	1	箱	非基改	黑醋	1	瓶					
當歸料	360	元	昭安									柴魚	1	包		蔥酥	1	包					
米酒	2	瓶										青蔥	2	kg	去蔥尾	香油							
秀珍菇	5	kg																					
				水果、飲品(全脂鮮乳)								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