

信義國小 112學年度第2學期午餐食譜 第(5)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：曾美鳳												用餐教職員工數：		56					
												用餐學生數：		526					
2024/3/11				2024/3/12				2024/3/13				2024/3/14				2024/3/15			
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				麵食				黑糯米				小米飯			
主菜：回鍋肉				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：什錦板條				主菜：親子丼				主菜：蒜泥白肉			
豬柳	24	kg	CAS	虱目魚柳	34	kg		板條	84kg			洋蔥	15	kg	去皮	火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm
小油豆腐	12	kg	非基改、 HACCP、切丁									雞蛋	8	kg		蒜泥	2	kg	
青蔥	2.8	kg	去蔥尾									青蔥	1	kg	去蔥尾	金蘭醬油膏	1	瓶	
蒜碎	0.7	kg										骨腿丁	36	kg	CAS冷藏	辣椒	0.1	kg	
												鴻禧菇	2	kg					
												米酒	1	罐					
副菜：洋蔥炒蛋				副菜：玉米毛豆炒肉				副菜：滷蛋				味醂	1.5	桶	醬油	副菜：蒜炒黃豆芽			
洋蔥	22	kg	去皮	玉米粒	15	kg	非基改、CAS	滷蛋	600	顆	CAS					黃豆芽	27	kg	不漂白
雞蛋	17	kg		毛豆仁	7	kg	CAS					副菜：醋溜海帶絲				蒜碎	0.3	kg	
				紅蘿蔔	7	kg	去皮	副餐：全脂鮮乳				海帶絲	18	kg					
				低脂絞肉	3	kg	CAS	養樂多全脂鮮乳	586	份		蒜碎	0.7	kg					
												香油	少許						
												烏醋	少許						
																副菜：開陽絲瓜			
副菜：菇菇花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮
綠花椰菜	40	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		高麗菜	28	kg	去粗葉、高山	有機蔬菜	38	kg		冬粉	0.9	捆	
鮑魚菇	3.5	kg		蒜碎	0.4	kg		肉絲	9	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		蝦米	0.2	kg	
薑絲	0.3	kg						乾香菇	0.5	kg						薑絲	0.5	kg	
								碎紅蔥頭	1.3	kg									
湯：豆薯肉絲湯				湯：冬瓜干貝湯				大骨	6	kg	CAS	湯：豆腐味噌湯				湯：蘿蔔排骨湯			
豆薯	16	kg	去皮完整	冬瓜	23	kg	去皮籽	小魚丸	9	kg		豆腐	4	板	非基改、HACCP	白蘿蔔	20	kg	去粗葉
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	小干貝	1	kg	中等、吐沙完成					味噌	1	箱	非基改	龍骨	9	kg	CAS
肉絲	3	kg	CAS	薑絲	0.5	kg	不漂白					柴魚	1	包					
												青蔥	2	kg	去蔥尾				
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果							