

信義國小 112學年度第2學期午餐食譜 第(8)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：陳煥昇												用餐教職員工數：		58					
												用餐學生數：		527					
2024/4/1				2024/4/2				2024/4/3				2024/4/4				2024/4/5			
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				燕麥飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：香滷雞腿				主菜：清蒸魚柳				主菜：大滷麵				兒童節/清明節				兒童節/清明節(連假)			
雞腿	630	支	CAS、約120g /支	虱目魚柳	30	kg		白油麵	72	kg									
青蔥	0.3	kg		老薑絲	1.5	kg													
薑片	0.5	kg		樹子	1	罐	大	副菜：蒸奶皇包											
滷包	6	包		蔭瓜	1	罐	大	奶黃包	650	顆	桂冠(30g)、50粒/30g/包								
雞腿45支/包 *14包=630支										13包									
14包=84kg								桂冠(1顆30g)、50粒/包											
副菜：蒜炒三絲				副菜：蒜香油豆腐				副餐：優酪乳											
白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	草莓優酪乳	587份										
海帶絲	9	kg		蒜碎	0.9	kg													
紅蘿蔔	2	kg	去皮	青蔥	1	kg	去蔥尾	湯：大滷麵羹湯											
蒜碎	0.7	kg		蠔油	少許			大白菜	18	kg	去粗葉								
								桶筍絲	5.5	kg									
								紅蘿蔔	2	kg	去皮								
副菜：開陽白菜								肉絲	6	kg	CAS								
大白菜	35	kg	去粗葉	副菜：蒜炒有機蔬菜				雞骨	6	kg	CAS冷藏								
紅蘿蔔	1	kg	去皮	有機蔬菜	38	kg		魚羹	12	kg	HACCP								
薑絲	0.1	kg	不漂白	蒜碎	0.4	kg		雞蛋	9.6	kg									
扁魚	0.1	kg						乾木耳	0.3	kg									
								柴魚	1	包									
湯：菇菇肉絲湯				湯：冬瓜干貝湯				蒜酥	1	包									
金針菇	6	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	黑醋	1	瓶									
鮮香菇	2	kg		小干貝	1	kg	中等、吐沙完成	蔥酥	1	包									
杏鮑菇	2	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	香油	少許										
肉絲	3	kg	CAS																
								水果、飲品(優酪乳)				水果							