

信義國小 112學年度第2學期午餐食譜 第(10)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：黃于玲												用餐教職員工數：		58					
												用餐學生數：		526					
2024/4/15				2024/4/16				2024/4/17				2024/4/18				2024/4/19			
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			期中考	麵食			期中考	燕麥飯				小米飯			
主菜：蒜泥白肉				主菜：香鬆魚柳				主菜：豆菜麵				主菜：冬瓜燜雞				主菜：筍絲控肉			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	29	kg		牛排麵	78	kg	扁條、不加鹼及色素	全雞丁	36	kg	CAS冷藏	豬肉丁	30	kg	CAS
蒜泥	2	kg		味島海苔	3	包		蒜泥	4	kg		冬瓜	11	kg	去皮籽	蒜碎	0.8	kg	
金蘭醬油膏	1	瓶		味島鰹魚	3	包		金蘭醬油膏	1	罐		薑絲	0.5	kg	不漂白	辣椒	0.1	kg	
辣椒	0.1	kg		(小袋子)	半斤/包			鰹魚粉	少許							筍干	15	kg	滷
								香油	少許										
副菜：香蒜炒豆干								豆菜麵用金泉源牛排麵											
豆干片	21	kg	非基改、HACCP																
肉絲	3	kg	CAS	副菜：蒜香墨魚小黃瓜				副菜：清燙豆芽菜				副菜：醋溜海帶絲				副菜：什錦甜不辣			
雪白菇	5	kg		小黃瓜	25	kg		豆芽菜	28	kg	不漂白	海帶絲	18	kg		甜不辣絲	21	kg	履歷
芹菜	3	kg	去綠葉	茼蒿墨魚	8	kg						蒜碎	0.7	kg		豆芽菜	18	kg	不漂白
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒜碎	0.5	kg						香油	少許			蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg						副菜：茶葉蛋				烏醋	少許						
醬油	少許							茶葉蛋	600	顆	CAS								
副菜：開陽絲瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副餐：BeanGO豆奶				副菜：薑絲小白菜				副菜：培根高麗菜			
絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	有機蔬菜	38	kg		豆奶	600	份	產銷履歷	有機奶油白菜	38	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉
冬粉	0.9	捆		蒜碎	0.4	kg			上學期	25箱		蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.3	kg	
蝦米	0.2	kg														培根碎片	3	kg	CAS
薑絲	0.5	kg																	
湯：榨菜肉絲湯				湯：玉米濃湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：餛飩湯				湯：海帶芽蛋花湯			
榨菜絲	9	kg		玉米粒	11	kg	非基改、CAS	冬瓜	23	kg	去皮籽	雲吞	700	粒	CAS	濕海帶芽	2	kg	
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	雞蛋	8.4	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	小白菜	3	kg		雞蛋	10.8	kg	
肉絲	3	kg	CAS	青蔥	1	kg	去蔥尾	蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	青蔥	1	kg	去蔥尾	柴魚	1	包	
				紅蘿蔔	1	kg	去皮					桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				香油	少許		
				玉米濃湯粉	5	包													
								水果、飲品(履歷豆漿)				水果							