

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第（20）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：黃智明												用餐教職員工數：		54					
												用餐學生數：		460					
2020/7/6				2020/7/7				2020/7/8				2020/7/9				2020/7/10			
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			減量69人	白飯			減量69人	麵食			減量69人	有機糙米飯			減量69人	白飯			減量69人
主菜：馬鈴薯燉肉				主菜：虱目魚柳				主菜：大滷麵				主菜：三杯雞				主菜：麵輪滷肉丁			
豬肉丁	24	21kg	CAS、胛心	虱目魚柳	29	25kg		白油麵	78	69kg	HACCP	全雞丁	42	36kg	CAS	麵輪	8	6.5kg	非基改
馬鈴薯	12	10kg	去皮									九層塔	0.7	0.6kg		豬肉丁	15	12kg	CAS
紅蘿蔔	3	2.5kg	去皮									老薑片	1.5	1.3kg	不漂白	紅蘿蔔	3	2.5kg	去皮
辣椒	0.1	0.1kg										蒜仁	1.5	1.3kg		滷包	3	包	
滷包	3	包										麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油				
												米酒	1	瓶					
副菜：蒜炒海帶根				副菜：味島香鬆				湯：大滷麵湯				副菜：竹筍炒肉絲				副菜：黑胡椒豆芽菜			
海帶根	20	17kg		味島海苔	3	2包		大白菜	11	9.5kg		鮮麻竹筍絲	27	23kg		豆芽菜	28	22kg	不漂白
辣椒	0.1	0.1kg		味島鰹魚	3	3包		桶筍絲	5.5	4.7kg		肉絲	6	3kg	CAS	紅蘿蔔	1.4	1kg	去皮
蒜碎	0.5	0.4kg		小袋子	半斤/包			紅蘿蔔	2	1.7kg	去皮	蒜碎	0.6	0.5kg		蒜碎	0.4	0.4kg	
香油								肉絲	6	6kg	CAS					黑胡椒醬	1	罐	
烏醋								木耳	0.3	0.2kg									
								魚羹	9.6	8.4kg	HACCP								
								雞蛋	9.6	8.5kg									
副菜:蒜炒白綠花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				雞骨				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙高麗菜			
白花椰菜	22	21kg	CAS	有機蔬菜	35	30kg	民安	柴魚	1	包		有機蔬菜	35	30kg		高麗菜	16	16kg	去粗葉
綠花椰菜	12	10kg	CAS	蒜碎	0.4	0.4kg		蒜酥	1	包		蒜碎	0.4	0.4kg					
蒜碎	0.4	0.4kg						黑醋	1	瓶									
								蔥酥	1	包	香油								
湯：豆薯蛋花湯				湯：紫米紅豆湯				七月飲品				湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：皮蛋瘦肉湯			
豆薯	16	13kg	去皮完整	紅豆	8.5	7.5kg		健健美鮮奶	445	份		冬瓜	23	20kg	去皮籽	皮蛋	116	100粒	
青蔥	1.5	1.3kg	去蔥尾	冰糖	13	11kg						薑絲	0.5	0.4kg	不漂白	肉絲	9	9kg	CAS
雞蛋	5	4kg		紫米	2	1.8kg						蛤蜊	7	6kg	中等、吐沙完成	玉米粒	5	4kg	非基改、CAS
				衛生冰塊	2	2袋										毛豆仁	3	2kg	CAS
																蟹肉棒	1	1包	
				水果 減量															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：