

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第(21)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：劉鞠樺												用餐教職員工數：		54					
												用餐學生數：		460					
2020/7/13				2020/7/14				2020/7/15				2020/7/16				2020/7/17			
星期一				星期二 休業式				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：韓式泡菜炒肉				不供餐				暑假				暑假				暑假			
火鍋肉片(長)	27	24kg	CAS、厚度2mm	日式奶油花捲	445	份													
蒜泥	0.5	0.5kg		雜糧巧克力波蘿	445	份													
韓式泡菜	6	6kg	要切	全脂鮮乳	445	份													
副菜：泡菜黃豆芽																			
黃豆芽	20	17kg	不漂白																
蒜碎	0.3	0.3kg																	
韓式泡菜	3	3kg	要切																
副菜：小黃瓜炒豆皮																			
小黃瓜	25	21kg																	
豆皮	2	1.7kg	非基改																
蒜碎	0.5	0.5kg																	
湯：餛飩湯																			
雲吞	600	540粒	CAS/HACCP																
青蔥	0.5	0.5kg	去蔥尾																
桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒																			

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：