

用餐教職員工數：

58

用餐學生數：

526

2024/5/27				2024/5/28				2024/5/29				2024/5/30				2024/5/31				
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				燕麥飯				小米飯				
主菜：瓜仔肉燥				主菜：香酥魷魚丸				主菜：什錦炒麵				主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：肉絲魚羹				
低脂絞肉	36	kg	CAS	魷魚丸	39	kg	CAS	白油麵	66	kg	HACCP	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	肉絲	15	kg	CAS	
瓜仔罐	2	罐				13包		肉絲	12	kg	CAS	瓜仔罐	2	罐		魚羹	15	kg	CAS	
蒜碎	1	kg		幼兒、低年級*2				乾香菇	0.5	kg		薑片	0.8	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮	
滷包	2	包		中高年級*3				洋蔥	11	kg	去皮					乾木耳	0.3	kg		
				源鴻億CAS冷凍魷魚丸				高麗菜	13	kg	去粗葉									
				120顆/ 3公斤 / 330元				紅蘿蔔	3.5	kg	去皮									
								青蔥	2	kg	去蔥尾					副菜：青蔥燴蛋				
副菜：什錦總匯				副菜：紅蘿蔔炒蛋				小魚丸	6	kg	HACCP	副菜：玉米筍菇肉絲小黃瓜				雞蛋	13	kg		
油豆腐	15	kg		紅蘿蔔	25	kg	去皮				小黃瓜	25	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾		
筍片	3	kg		雞蛋	22	kg					肉絲	3	kg	CAS						
紅蘿蔔	0.8	kg	去皮加工					副餐：優酪乳				玉米筍	1	kg						
大白菜	8	kg	去菜葉					LIGHT優酪乳	587份			雪白菇	1	kg		副菜：滷大白菜				
肉絲	3	kg									蒜碎	0.4	kg		大白菜	42	kg	去粗葉、高山		
															紅蘿蔔	1	kg	去皮		
副菜：培根小黃瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燒賣				副菜：蒜炒有機蔬菜								
小黃瓜	27	kg		有機蔬菜	38	kg		金皇燒賣	650	顆(25g)	CAS(桂冠)	有機蔬菜	38	kg		湯：羹湯				
蒜碎	0.6	kg		蒜碎	0.4	kg			(1包50粒)	(共13包)		蒜碎	0.4	kg		桶筍絲	6	kg		
培根碎片	3	kg													紅蘿蔔	1	kg	去皮		
															雞骨	6	kg	CAS冷藏		
湯：胡瓜蛋花湯				湯：綠豆珍珠湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：玉米濃湯				柴魚	1	包		
胡瓜	17	kg	去皮籽	綠豆	8.5	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮	玉米粒	11	kg	非基改、CAS	蒜酥	1	包		
雞蛋	6	kg		冰糖	13	kg		鮮香菇	3	kg		雞蛋	8.4	kg		黑醋	1	瓶		
鰹魚粉	少許			小珍珠	3	kg		秀珍菇	3	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	蔥酥	1	包		
				衛生冰塊	2	袋	新益興	雞骨	6	kg	CAS冷藏	紅蘿蔔	1	kg	去皮	香油				
												玉米濃湯粉	5	包						
								水果、飲品(優酪乳)				水果								

執行秘書：

教師兼午餐執秘 蔡富女

護理師：

護理師賴淑玫

總務主任：

教師兼總務主任 周倍甲

校長：

臺南市佳里區信義國民小學校長 馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材