

2024/6/24				2024/6/25				2024/6/26				2024/6/27				2024/6/28			
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				小米飯				麵食				燕麥飯							休業式
主菜：貢丸肉燥				主菜：香鬆魚柳				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：麻香菇菇雞				不供餐			
小貢丸	9	kg	CAS	虱目魚柳	29(25)	kg		白油麵	78(66)	kg	順多(13包)	骨腿丁	42(36)	kg	CAS冷藏	年輪小波蘿	588	份	
低脂絞肉	24(21)	kg	CAS	味島海苔	3(2)	包						杏鮑菇	6(5)	kg		肉鬆麵包	588	份	
蔥酥	1	包		味島鰹魚	3	包						老薑片	1(0.8)	kg		100%蘋果汁	588	份	津津250cc
滷包	3	包		(小袋子)	半斤/包							蒜仁	1(0.8)	kg			501	份	
								副菜：蒸奶黃包				乾辣椒	0.1	kg					
								奶黃包	650	顆	桂冠(30g)、50粒/30g/包	花椒	1	包	昭安紗網包				
										13包									
副菜：什錦甜不辣				副菜：青蔥蒸蛋				桂冠(1顆30g)、50粒/包				副菜：玉米毛豆炒肉							
甜不辣絲	15(9)	kg	履歷	雞蛋	26(22)	kg			550	顆		玉米粒	15(13)	kg	非基改、CAS				
豆芽菜	20(17)	kg	不漂白	青蔥	0.6(0.5)	kg	去蔥尾			11包		毛豆仁	7(6)	kg	CAS				
蒜碎	0.4(0.3)	kg		鰹魚粉	少許			副餐：優酪乳				紅蘿蔔丁	7(6)	kg	CAS				
								LIGHT優酪乳	588	份		低脂絞肉	3	kg	CAS				
									501	份									
副菜：玉筍青花椰																			
綠花椰菜	38(32)	kg	CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：香蔥肉燥				副菜：開陽白菜							
玉米筍	3(2.5)	kg		有機蔬菜	38(32)	kg		低脂絞肉	27(24)	kg	CAS	大白菜	35(30)	kg	去粗葉				
蒜碎	0.4(0.3)	kg		蒜碎	0.4(0.3)	kg		碎紅蔥頭	0.8(0.7)	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮				
								滷包	2	包		薑絲	0.1	kg	不漂白				
												扁魚	0.1	kg					
湯：豆腐味噌湯				湯：筍絲蛤蜊湯				湯：什錦湯底				湯：胡瓜蛋花湯							
豆腐	4(3)	板	非基改、HACCP	鮮竹筍絲	8(7)	kg		小白菜	19(16)	kg		胡瓜	17(15)	kg	去皮籽				
味噌	1	箱	非基改	嫩薑絲	0.5(0.4)	kg		青蔥	2(1.7)	kg	去蔥尾	雞蛋	6(5)	kg					
柴魚	1	包		蛤蜊	7(6)	kg	中等、吐沙完成	小魚丸	9	kg	CAS	鰹魚粉	少許						
青蔥	2(1.7)	kg	去蔥尾					雞骨	6	kg	CAS冷藏								
								油蔥酥	1	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：

護理師兼午餐出納 賴淑政

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