信義國小　113學年度　第1學期午餐食譜　第（6）週　食譜設計：午餐執秘　驗收：

| 用餐教職員工數: | 62 |
|---|---|
| 用餐學生數: | 505 |

| 2024/9/30 星期一 | | | | 2024/10/1 星期二 | | | | 2024/10/2 星期三 | | | | 2024/10/3 星期四 | | | | 2024/10/4 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 | | | | **有機糙米飯** | | | | **小米飯** | | | |
| 主菜：回鍋肉 | | | | 主菜：香酥虱目魚柳條 | | | | 主菜：什錦板條 | | | | 主菜：親子丼 | | | | 主菜：韓式泡菜炒肉 | | | |
| 豬柳 | 24 | kg | CAS | 虱目魚柳 | 34 | kg | | 板條 | 84kg | | 裕大行五天前訂 要切 3kg/包 | 洋蔥 | 15 | kg | 去皮 | 火鍋肉片(長) | 36 | kg | CAS、厚度2mm |
| 小油豆腐 | 12 | kg | 非基改、HACCP、切丁 | | | | | | | | | 雞蛋 | 8 | kg | | 蒜泥 | 0.5 | kg | |
| 青蔥 | 2.8 | kg | 去蔥尾 | | | | | | | | | 青蔥 | 1 | kg | 去蔥尾 | 韓式泡菜 | 6 | kg | 要切 |
| 蒜碎 | 0.7 | kg | | | | | | | | | | 骨腿丁 | 36 | kg | CAS冷藏 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 鴻禧菇 | 2 | kg | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 米酒 | 1 | 罐 | | | | | |
| 副菜：黑胡椒豆芽菜 | | | | 副菜：豆鼓豆腐 | | | | 副餐：麵包 | | | | 味醂 | 1.5 | 桶 | 醬油 | | | | |
| 豆芽菜 | 28 | kg | 不漂白 | 豆腐 | 6 | 板 | 非基改、HACCP | 肉鬆麵包 | 580 | 份 | 大成 | | | | | | | | |
| 紅蘿蔔 | 1.4 | kg | 去皮 | 低脂絞肉 | 3 | kg | CAS | | | | | 副菜：醋溜海帶絲 | | | | 副菜：泡菜黃豆芽 | | | |
| 蒜碎 | 0.4 | kg | | 豆鼓 | 1.5 | 包 | | | | | | 海帶絲 | 18 | kg | | 黃豆芽 | 24 | kg | 不漂白 |
| 黑胡椒醬 | 1 | 罐 | | 蒜碎 | 0.4 | kg | | | | | | 蒜碎 | 0.7 | kg | | 蒜碎 | 0.3 | kg | |
| | | | | | | | | | | | | 香油 | 少許 | | | 韓式泡菜 | 3 | kg | 要切 |
| | | | | | | | | | | | | 烏醋 | 少許 | | | | | | |
| 副菜:咖哩花椰菜 | | | | 副菜：蒜炒有機蔬菜 | | | | 湯：什錦板條湯底 | | | | 副菜：蒜炒有機蔬菜 | | | | 副菜：開陽絲瓜 | | | |
| 白花椰菜 | 40 | kg | 加工 | 有機蔬菜 | 38 | kg | | 高麗菜 | 20 | kg | 去粗葉、高山 | 有機蔬菜 | 38 | kg | | 絲瓜 | 33 | kg | 去頭尾、去皮 |
| 咖哩粉 | 0.5 | 盒 | | 蒜碎 | 0.4 | kg | | 肉絲 | 9 | kg | CAS | 蒜碎 | 0.4 | kg | | 冬粉 | 0.9 | 捆 | |
| | | | | | | | | 乾香菇 | 0.5 | kg | | | | | | 蝦米 | 0.2 | kg | |
| | | | | | | | | 碎紅蔥頭 | 1.3 | kg | | | | | | 薑絲 | 0.5 | kg | |
| 湯：豆薯肉絲湯 | | | | 湯：胡瓜蛋花湯 | | | | 大骨 | 6 | kg | CAS | 湯：冬瓜珍珠湯 | | | | 湯：蘿蔔排骨湯 | | | |
| 豆薯 | 16 | kg | 去皮完整 | 胡瓜 | 17 | kg | 去皮籽 | 小魚丸 | 9 | kg | | 冬瓜磚 | 30 | 塊 | 永良綠標 | 白蘿蔔 | 20 | kg | 去粗葉 |
| 青蔥 | 1.5 | kg | 去蔥尾 | 雞蛋 | 6 | kg | | | | | | 小珍珠 | 3 | kg | | 龍骨 | 9 | kg | CAS |
| 肉絲 | 3 | kg | CAS | 鰹魚粉 | 少許 | | | | | | | 衛生冰塊 | 2 | 袋 | 八妹 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | 水果、飲品(優酪乳) | | | | 水果 | | | | | | | |

執行秘書：教師兼事務組長黃博聖　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：高雄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