

信義國小 113學年度 第1學期午餐食譜 第(7)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							
2024/10/7				2024/10/8				2024/10/9				2024/10/10				2024/10/11					
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								小米飯					
主菜：泰式打拋豬				主菜：蔥燒魚丁				主菜：麻醬麵				國慶日				主菜：肉絲魚羹					
低脂絞肉	33	kg	CAS	鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	鐵板麵	78	kg	HACCP、裕德					肉絲	15	kg	CAS		
番茄	5	kg		老薑片	0.5	kg										魚羹	15	kg	CAS		
九層塔	1	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾									紅蘿蔔	1	kg	去皮		
蒜碎	1	kg		蒜碎	0.4	kg										乾木耳	0.3	kg			
				辣椒	0.1	kg															
				米酒	1	瓶		副菜：麻醬麵醬汁													
				冰糖	0.9	kg		低脂絞肉	15	kg	CAS										
				蠔油	0.4	罐		白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP										
副菜：香滷豆干丁								蒜泥	2	kg										副菜：青蔥燴蛋	
白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP	副菜：玉米炒蛋				芝麻醬	3	罐					雞蛋					13	kg
低脂絞肉	3	kg	CAS	玉米粒	15	kg	非基改、CAS	副餐：全脂鮮乳								青蔥	1	kg	去蔥尾		
蒜碎	0.4	kg		雞蛋	20	kg		養樂多全脂鮮乳	583份												
滷包	2	包		青蔥	1.7	kg	去蔥尾														
																副菜：滷大白菜					
								副菜：燙豆芽菜								大白菜	42	kg	去粗葉、高山		
副菜：胡瓜滑蛋				副菜：蒜炒有機蔬菜				豆芽菜	26	kg	不漂白					紅蘿蔔	1	kg	去皮		
雞蛋	6.8	kg		有機蔬菜	38	kg									湯：羹湯						
胡瓜	32.5	kg	去皮籽	蒜碎	0.4	kg									桶筍絲				6	kg	
蒜碎	0.3	kg						湯：冬瓜蛤蜊湯								紅蘿蔔	1	kg	去皮		
湯：菇菇肉絲湯				湯：關東煮				冬瓜	23	kg	去皮籽					雞骨	6	kg	CAS冷藏		
金針菇	6	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	薑絲	0.5	kg	不漂白					柴魚	1	包			
鮮香菇	2	kg		秀珍菇	4	kg		蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成					蒜酥	1	包			
杏鮑菇	2	kg		黑輪	6	kg	CAS									黑醋	1	瓶			
肉絲	3	kg	CAS													蔥酥	1	包			
																香油					
								水果、飲品(全脂鮮乳)													

執行秘書：

教師兼黃博聖
事務組長

護理師：

護理師賴淑玫

總務主任：

教師兼周倍甲
總務主任

校長：

臺南市佳里區信義國小校長馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材