

信義國小 113學年度 第1學期午餐食譜 第(13)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			
2024/11/18				2024/11/19				2024/11/20				2024/11/21				2024/11/22			
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				有機糙米飯			三四年級戶外教學	小米飯			五年級戶外教學
主菜：咖哩炒雞丁				主菜：香鬆魚柳				主菜：鍋燒意麵				主菜：蘿蔔燒肉				主菜：蒙古炒肉			
骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	虱目魚柳	29	kg		鍋燒意麵	600	顆	裕大行	豬肉丁	30(21)	kg	CAS、胛心	豬柳	33(30)	kg	CAS
咖哩粉	0.5	包		味島海苔	3	包					一周前訂	白蘿蔔	12(10)	kg	去皮	蒜碎	0.8(0.7)	kg	
胡椒鹽	少許			味島鰹魚	3	包						紅蘿蔔	6(4.5)	kg	去皮	沙茶醬	1	瓶	
				(小袋子)	半斤/包							青蔥	1(0.8)	kg	去蔥尾				
								副菜：滷蛋				薑片	0.8(0.6)	kg					
								滷蛋	580	顆	CAS	滷包	3(2)	包					
																副菜：燕草如碧絲			
副菜：炒四色				副菜：蒜炒海帶根								副菜：香滷豆干丁				高麗菜	24(21)	kg	去粗葉
玉米粒	10	kg	非基改、CAS	海帶根	27	kg					白豆干丁	21(15)	kg	非基改、HACCP	豆芽菜	11(9.5)	kg	不漂白	
毛豆仁	6	kg	CAS	辣椒	0.1	kg					低脂絞肉	3	kg	CAS					
紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	蒜碎	0.5	kg		副餐：全脂鮮乳				蒜碎	0.4(0.3)	kg					
鮮香菇	3	kg		香油				養樂多全脂鮮乳	572份	份		滷包	2	包					
				烏醋												副菜：蒜炒白綠花椰菜			
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：蒜炒有機蔬菜				白花椰菜	26(23)	kg	CAS
高麗菜	38	kg	去粗葉	有機蔬菜	36	kg					有機蔬菜	36(27)	kg		綠花椰菜	12(10)	kg	CAS	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg					蒜碎	0.4(0.3)	kg		蒜碎	0.4(0.3)	kg		
蒜碎	0.4	kg						湯：鍋燒意麵湯											
								小白菜	20	kg									
湯：蘿蔔排骨湯				湯：南瓜濃湯				鮮香菇	4	kg		湯：豆薯蛋花湯				湯：筍片雞湯			
白蘿蔔	20	kg	去粗葉	南瓜	12	kg	去皮籽	火鍋肉片	15	kg	CAS	豆薯	16(13)	kg	去皮完整	骨腿丁	18(15)	kg	CAS冷藏
龍骨	9	kg	CAS	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	沙茶粉	2	包		青蔥	1.5(1)	kg	去蔥尾	筍片	8(7)	kg	
				雞蛋	8.4	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	雞蛋	5(3.5)	kg					
				玉米濃湯粉	5	包		黃金魚蛋	9	kg	CAS								
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果							

執行秘書：

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

午餐執秘張瑀宸