

信義國小 113學年度 第1學期午餐食譜 第(14)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					
2024/11/25				2024/11/26				2024/11/27				2024/11/28				2024/11/29					
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				黑糯米飯				麵食				小米飯				燕麥飯					
主菜：什錦肉絲				主菜：酥炸水鯊				主菜：麻醬麵				主菜：咖哩豬肉片				主菜：藥膳豬肉片					
肉絲	21	kg	CAS	調理水鯊魚條	48	kg		鐵板麵	75	kg	HACCP、裕德	火鍋肉片(長)	27	kg	CAS、厚度2mm	火鍋肉片	36	kg	CAS、0.2mm胛心		
玉米粒	12	kg	非基改、CAS									洋蔥	6.5	kg	去皮	藥膳包	6	包	昭安羊肉爐		
乾香菇	0.3	kg										紅蘿蔔	3.5	kg	去皮						
紅蘿蔔丁	5	kg	CAS					副餐：優酪乳				馬鈴薯	7.5	kg	去皮						
胡椒鹽	0.5	包						原味優酪乳	572份			咖哩粉	1.5	盒							
				調理魚塊160條/6公斤/箱/830元(箱)																	
副菜：青蔥蒸蛋																副菜：金鑲白玉板					
雞蛋	26	kg		副菜：豆鼓豆腐				副菜：麻醬麵醬汁				副菜：蒜香油豆腐				黃金魚蛋	9	kg	CAS		
青蔥	0.6	kg	去蔥尾	豆腐	6	板	非基改、HACCP	低脂絞肉	18	kg	CAS	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	甜玉米塊	20	kg	切塊2cm		
鰹魚粉	少許			低脂絞肉	3	kg	CAS	白豆干丁	12	kg	非基改、HACCP	蒜碎	0.9	kg							
				豆鼓	1.5	包		蒜泥	2	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾						
				蒜碎	0.4	kg		芝麻醬	3	罐	5天前訂	蠔油	少許			副菜：清炒高麗菜					
															高麗菜	42	kg	去粗葉			
副菜：沙茶花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜									
白花椰菜	28	kg	加工	有機蔬菜	36	kg		豆芽菜	28	kg	不漂白	有機蔬菜	36	kg							
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg							
沙茶醬	0.5	瓶																			
																湯：菇菇藥膳湯					
															金針菇	4	kg				
湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：冬瓜干貝湯				湯：柴魚蔬菜湯				湯：海帶芽蛋花湯				鮮香菇	2	kg			
白蘿蔔	20	kg	去皮	冬瓜	23	kg	去皮籽	大白菜	21	kg		濕海帶芽	2	kg		秀珍菇	2.5	kg			
小貢丸	9	kg	CAS	小干貝	1	kg		柴魚	1	包		雞蛋	10.8	kg		藥膳包	5	包	昭安羊肉爐		
				薑絲	0.5	kg	不漂白	雞骨	6	kg	CAS	柴魚	1	包							
												香油	少許								
								水果、飲品(優酪乳)				水果									

執行秘書：

午餐執秘張瑀宸

護理師：

護理師賴淑政

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