

信義國小 113學年度 第1學期午餐食譜 第(19)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：												用餐教職員工數：		59					
												用餐學生數：		501					
2024/12/30				2024/12/31				2025/1/1				2025/1/2				2025/1/3			
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
白米飯				薏仁片飯				麵食				糙米飯				小米飯			六年級(大凍山)
主菜：泰式打拋豬				主菜：清蒸魚柳				元旦				主菜：三杯雞				主菜：筍絲控肉			
低脂絞肉	33	kg	CAS	虱目魚柳	30	kg						全雞丁	42	kg	CAS冷藏	豬肉丁	30	kg	CAS
番茄	5	kg		老薑絲	1.5	kg						九層塔	0.7	kg		蒜碎	0.8	kg	
九層塔	1	kg		樹子	1	罐	大					老薑片	1.5	kg	不漂白	辣椒	0.1	kg	
蒜碎	1	kg		蔭瓜	1	罐	大					蒜仁	1.5	kg		筍干	15	kg	滷
												麻油	1	瓶	西港區農會-黑麻油				
												米酒	1	瓶					
副菜：豆鼓豆腐				副菜：洋蔥炒蛋								副菜：胡瓜炒黑輪				副菜：青蔥蒸蛋			
豆腐	6	板	非基改、HACCP	洋蔥	22	kg	去皮					胡瓜	32	kg	去皮籽	雞蛋	26	kg	
低脂絞肉	3	kg	CAS	雞蛋	16	kg						黑輪	6	kg	CAS如記	青蔥	0.6	kg	去蔥尾
豆鼓	1.5	包										蒜碎	0.4	kg		鯉魚粉	少許		
蒜碎	0.4	kg																	
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：黑胡椒豆芽菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	38	kg						有機蔬菜	38	kg		豆芽菜	28	kg	不漂白
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg														蒜碎	0.4	kg	
																黑胡椒醬	1	罐	
湯：紫菜金針菇湯				湯：紫米紅豆湯								湯：豆腐味噌湯				湯：蘿蔔排骨湯			
金針菇	6	kg		紅豆	8.5	kg	履歷					豆腐	4	板	非基改、HACCP	白蘿蔔	20	kg	去皮
紫菜	0.5	kg		冰糖	13	kg						味噌	1	箱	非基改	龍骨	9	kg	CAS
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	紫米	2.1	kg	3.5斤					柴魚	1	包					
肉絲	3	kg	CAS									青蔥	2	kg	去蔥尾				
												水果、飲品(全脂鮮乳)							
執行秘書：				護理師：				總務主任：				校長				本校一律使用國產豬、牛肉食材			
午餐執秘張瑀宸				護理師賴淑玫				教師兼總務主任周倍甲				臺南市佳里區信義國民學校校長馮郁元							

執行秘書：

午餐執秘張瑀宸

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