

信義國小 113學年度 第1學期午餐食譜 第(21)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					
2025/1/13				2025/1/14				2025/1/15				2025/1/16				2025/1/17			
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				燕麥飯			廚房拜拜	麵食				燕麥飯				小米飯			
主菜：蒜泥白肉				主菜：香鬆魚柳				主菜：鍋燒烏龍麵				主菜：咖哩炒雞丁				主菜：蒙古炒肉			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	29	kg		小烏龍麵	75	kg	HACCP	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	豬柳	33	kg	CAS
蒜泥	2	kg		味島海苔	3	包					金泉源	咖哩粉	1.5	包	小磨坊	蒜碎	0.8	kg	
金蘭醬油膏	1	瓶		味島鰹魚	3	包						胡椒鹽	1.0		小磨坊	沙茶醬	1	瓶	
辣椒	0.1	kg		(小袋子)	半斤/包														
副菜：香蒜炒豆干				副菜：蒜炒海帶根				副菜：茶葉蛋								副菜：燕草如碧絲			
豆干片	21	kg	非基改、HACCP	海帶根	27	kg		茶葉蛋	570	粒		副菜：胡瓜魚羹				高麗菜	24	kg	去粗葉
肉絲	3	kg	CAS	辣椒	0.1	kg						胡瓜	32	kg	去皮籽	豆芽菜	11	kg	不漂白
雪白菇	5	kg		蒜碎	0.5	kg		副餐：優酪乳				魚羹	6	kg	HACCP				
芹菜	3	kg	去綠葉	香油				草莓優酪乳	570	份									
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	烏醋															
蒜碎	0.4	kg														副菜：蒜炒白綠花椰菜			
豆瓣醬	醬油	少許		副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：蒜炒有機蔬菜				白花椰菜	20	kg	加工
副菜：開陽絲瓜				有機蔬菜	38	kg		湯：鍋燒烏龍麵湯				有機蔬菜	38	kg		綠花椰菜	10	kg	加工
絲瓜	31	kg	去頭尾、去皮	蒜碎	0.4	kg		小白菜	16	kg		蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
冬粉	1	捆						鮮香菇	4	kg									
蝦米	0.2	kg						火鍋肉片	15	kg	CAS								
薑絲	0.5	kg						沙茶粉	3	包						湯：筍片雞湯			
				湯：南瓜濃湯				雞骨	6	kg	CAS冷藏	湯：玉米排骨湯				骨腿丁	18	kg	CAS冷藏
湯：關東煮				南瓜	12	kg	去皮籽	黃金魚蛋	9	kg	HACCP/CAS	甜玉米塊	25	kg	切塊2cm	筍片	8	kg	
				青蔥	0.7	kg	去蔥尾					龍骨	6	kg	CAS				
				雞蛋	8.4	kg													
				玉米濃湯粉	5	包	綠吔												
白蘿蔔	16	kg	去皮																
秀珍菇	4	kg																	
黑輪	6	kg	CAS																
								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學校校長馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材