

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(2)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								
2025/2/10				2025/2/11				2025/2/12				2025/2/13				2025/2/14						
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				有機糙米飯				燕麥飯						
主菜：蒜泥白肉				主菜：香鬆魚柳				主菜：鍋燒烏龍麵				主菜：檸檬香雞				主菜：蘿蔔燒肉						
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	36	kg	CAS冷藏	豬肉丁	30	kg	CAS、胛心			
蒜泥	2	kg		味島海苔	3	包					金泉源	老薑片	1	kg		白蘿蔔	12	kg	去皮			
金蘭醬油膏	1	瓶		味島鰹魚	3	包						香菜	0.3	kg		紅蘿蔔	6	kg	去皮			
辣椒	0.1	kg		(小袋子)	半斤/包							蒜碎	0.4	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾			
												米酒	1	瓶		薑片	0.8	kg				
												魚露	500	ml		滷包	3	包				
副菜：香蒜炒豆干				副菜：洋蔥炒甜不辣				副菜：茶葉蛋				檸檬汁				900	ml					
豆干片	21	kg	非基改、HACCP	洋蔥	30	kg		茶葉蛋	590	粒		副菜：奶油花椰菜				副菜：豆鼓豆腐						
肉絲	3	kg	CAS	甜不辣絲	6	kg						綠花椰菜	38	kg	CAS	豆腐	6	板	非基改、HACCP			
雪白菇	5	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	副餐：履歷豆漿				培根碎片	3	kg	CAS	低脂絞肉	3	kg	CAS			
青蔥	1.5	kg	去蔥尾					豆漿(黃豆)	570	份		蒜碎	0.4	kg		豆鼓	1.5	包				
蒜碎	0.4	kg										乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊	蒜碎	0.4	kg				
豆瓣醬		少許																				
醬油																						
				副菜：毛豆炒杏鮑菇								副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：泡菜黃豆芽						
副菜：紅蘿蔔炒高麗菜				杏鮑菇	3	kg		湯：鍋燒烏龍麵湯				有機蔬菜	36	kg		黃豆芽				22	kg	不漂白
高麗菜	36	kg	去粗葉	紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	小白菜	16	kg		蒜碎	0.4	kg		蒜碎				0.3	kg	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	毛豆仁	19	kg		鮮香菇	4	kg						韓式泡菜				3	kg	要切
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.5	KG		火鍋肉片	15	kg	CAS					肉絲				3	kg	CAS
				黑胡椒	1	包	小	沙茶粉	2	包												
湯：菇菇肉絲湯				湯：關東煮				雞骨	6	kg	CAS冷藏	湯：豆薯蛋花湯				湯：胡瓜魚丸湯						
金針菇	6	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	黃金魚蛋	9	kg	HACCP/CAS	豆薯	16	kg	去皮完整	胡瓜	19	kg	去皮籽			
鮮香菇	2	kg		秀珍菇	4	kg						青蔥	1.5	kg	去蔥尾	小魚丸	6	kg	CAS			
杏鮑菇	2	kg		黑輪	6	kg	CAS					雞蛋	5	kg								
肉絲	3	kg	CAS																			
								水果、飲品(履歷豆漿)				水果										