

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(3)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						
2025/2/17				2025/2/18				2025/2/19				2025/2/20				2025/2/21				
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				黎麥飯				麵食				燕麥飯				小米飯				
主菜：黑胡椒豬柳				主菜：烏魚				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：三杯雞				主菜：海鮮煲				
洋蔥	16.5	kg	去皮	烏魚	600	份	約80g/份	白油麵	78	kg	順多(13包)	全雞丁	42	kg	CAS冷藏	小魚丸	9	kg	CAS	
青蔥	1.6	kg	去蔥尾	備分	20	份						九層塔	0.7	kg		虱目魚肚	6	kg	煮湯切塊，去背鰭	
豬柳	21	kg	CAS、厚4mm、長5cm									老薑片	1.5	kg	不漂白	虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	
牛排醬	1	罐		副菜：麻婆豆腐								蒜仁	1.5	kg		肉絲	6	kg	CAS	
				豆腐	6	板	非基改、HACCP					麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油					
				蒜碎	0.5	kg						米酒	1	瓶		副菜：薑絲豆皮				
				青蔥	0.5	kg	去蔥尾									豆菊	9	kg	非基改	
副菜：蒜炒白綠花椰菜				低脂絞肉	3	kg	CAS	副菜：香蔥肉燥				副菜：蒜炒海龍王				副菜：紅蘿蔔				
白花椰菜	28	kg	cas	豆瓣醬	1	瓶		低脂絞肉	27	kg	CAS	海茸	25	kg		薑絲	0.6	kg	不漂白	
綠花椰菜	10	kg	cas					碎紅蔥頭	0.8	kg		蒜碎	0.5	kg		濕木耳	6	kg		
蒜碎	0.4	kg						滷包	2	包		九層塔	0.7	kg						
												辣椒	0.1	kg						
												香油								
副菜：玉米炒蛋								副菜：菠蘿麵包				烏醋								
玉米粒	17	kg	非基改、CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				菠蘿麵包	570	個		副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：芹香高麗菜				
雞蛋	20	kg		有機蔬菜	36	kg						有機蔬菜	36	kg		高麗菜	25	kg	去粗葉	
青蔥	1.7	kg	去蔥尾	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		芹菜	2.5	kg	去菜葉	
								副餐：優酪乳												
								LIGHT優酪乳	565	份										
湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：胡瓜蛋花湯				湯：什錦湯底				湯：豆腐味噌湯				湯：筍絲大骨湯				
白蘿蔔	20	kg	去皮	胡瓜	17	kg	去皮籽	小白菜	19	kg		豆腐	4	板	非基改、HACCP	鮮竹筍絲	8	kg		
小貢丸	9	kg	CAS	雞蛋	6	kg		青蔥	2	kg	去蔥尾	味噌	1	箱	非基改	乾香菇	0.5	kg		
				鰹魚粉	少許			小魚丸	9	kg	CAS	柴魚	1	包			嫩薑絲	0.5	kg	
								雞骨	6	kg	CAS冷藏	青蔥	2	kg	去蔥尾		大骨	6	kg	CAS
								油蔥酥	1	包							鰹魚粉	少許		
								水果、飲品(全脂鮮乳)				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小學校長馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材