

信義國小 113年度第2學期午餐食譜 第(4)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			
2025/2/24				2025/2/25				2025/2/26				2025/2/27				2025/2/28			
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				麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：泰式打拋豬				主菜：蔥燒魚丁				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：麻香菇菇雞				和平紀念日(連假)			
低脂絞肉	33	kg	CAS	鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	貝殼麵	27	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏				
番茄	5	kg		老薑片	0.5	kg		安佳鮮奶油	2	公升		杏鮑菇	6	kg					
九層塔	1	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾	洋蔥	8.5	kg	去皮	老薑片	1	kg					
蒜碎	1	kg		蒜碎	0.4	kg		蒜碎	1	kg		蒜仁	1	kg					
				辣椒	0.1	kg		培根碎片	9	kg	CAS	乾辣椒	0.1	kg					
				米酒	1	瓶		乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊	花椒	1	包	昭安炒網包				
				冰糖	0.9	kg		玉米粒	5	kg	非基改、CAS	副菜：螞蟻上樹							
副菜：沙茶花椰菜				蠔油	0.4	罐		紅蘿蔔丁	2	kg	CAS	寬粉	2.2	捆					
白花椰菜	38	kg	cas	副菜：蔬菜咖哩				馬鈴薯	7	kg	去皮	豆芽菜	15	kg	不漂白				
蒜碎	0.4	kg		洋蔥	7	kg	去皮					沙茶醬	0.5	瓶					
沙茶醬	0.5	瓶		馬鈴薯	22	kg	去皮					豆瓣醬	少許		辣味				
				紅蘿蔔	6	kg	去皮	副餐：優酪乳				醬油	少許						
副菜：豆皮炒高麗菜				杏鮑菇	6	kg		草莓優酪乳	586份										
高麗菜	35	kg	去粗葉	咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K	副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒有機蔬菜							
豆皮	2	kg		副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：珍珠丸				有機蔬菜	36	kg					
蒜碎	0.4	kg		有機蔬菜	36	kg		珍珠丸	600	顆		蒜碎	0.4	kg					
				蒜碎	0.4	kg													
湯：玉米濃湯				湯：餛飩湯				副菜：燙青花菜											
玉米粒	11	kg	非基改、CAS	雲吞	700	粒	CAS	綠花椰菜	20	kg	cas	湯：筍片龍骨湯							
雞蛋	8.4	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	湯：蘿蔔排骨湯				筍片	8	kg					
青蔥	1	kg	去蔥尾					白蘿蔔	20	kg	去粗葉	龍骨	9	kg	CAS				
紅蘿蔔	1	kg	去皮					龍骨	9	kg	CAS								
玉米濃湯粉	5	包	綠也																
								水果、飲品(優酪乳)				水果							

執行秘書：午餐執秘張瑤宸

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