

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(5)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								
2025/3/3				2025/3/4				2025/3/5				2025/3/6				2025/3/7						
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			畢業考	白飯						
主菜：泰式打拋豬				主菜：日式魚排				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：沙茶雞丁				主菜：黑胡椒豬柳						
低脂絞肉	33	kg	CAS	日式魚排	400	份	約80g/份	鐵板麵	81	kg	HACCP	骨腿丁	36	kg	CAS冷藏	洋蔥	16.5	kg	去皮			
番茄	5	kg		日式魚排	200	份	約60g/份				金泉源	米血丁	6	kg	CAS	青蔥	1.6	kg	去蔥尾			
九層塔	1	kg										紅蘿蔔丁	2	kg	3.5*2公分, CAS	豬柳	21	kg	CAS、厚4mm、長5cm			
蒜碎	1	kg		手作魚排 一箱30片 一箱 600 元 日式魚排 一箱820元 有60片80片100片裝 日式鮮魚排一箱960元 有60片80片100片裝 (60片:100g、80片:80g、100片:60g)								沙茶醬	1	瓶		牛排醬	1	罐				
副菜：麻婆豆腐								副菜：滷肉丁								副菜：玉筍青花椰						
豆腐	6	板	非基改、HACCP	副菜：蔬菜咖哩				豬肉丁	36	kg	CAS、胛心					綠花椰菜	36	kg	CAS			
蒜碎	0.5	kg		洋蔥	7	kg	去皮	冰糖	0.6	kg		副菜：蒜炒三絲				玉米筍	3	kg				
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	馬鈴薯	22	kg	去皮	米酒	1	瓶		白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	蒜碎	0.4	kg				
低脂絞肉	3	kg	CAS	紅蘿蔔	6	kg	去皮	副餐：BeanGO豆奶				海帶絲	9	kg								
豆瓣醬	1	瓶		杏鮑菇	6	kg		豆奶				580	份	產銷履歷	紅蘿蔔	2	kg	去皮				
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K			上學期	25箱						副菜：開陽白菜					
副菜：奶油花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				紅蘿蔔						
白花椰菜	28	kg	加工	有機蔬菜	36	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機蔬菜	36	kg		薑絲	0.1	kg	不漂白			
培根碎片	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		扁魚	0.1	kg				
蒜碎	0.4	kg						高麗菜	27	kg	去粗葉											
乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊					老薑片	0.7	kg						湯：香菇雞湯						
湯：榨菜肉絲湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				米酒				1	瓶		湯：海帶芽蛋花湯				骨腿丁	18	kg	CAS冷藏
榨菜絲	9	kg		白蘿蔔	20	kg	去皮	冰糖	0.5	kg		濕海帶芽	2	kg		乾香菇	0.5	kg				
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	小貢丸	9	kg	CAS	紅燒滷包	10	包	鄭大安、紅棗枸杞包一 包、小包料鮮香	雞蛋	10.8	kg		老薑片	0.7	kg	不漂白			
肉絲	3	kg	CAS					醬油	少許			柴魚	1	包		米酒	2	瓶				
												香油	少許									
								水果、飲品(全脂鮮乳)				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