

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(8)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					
2025/3/24				2025/3/25				2025/3/26				2025/3/27				2025/3/28			
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				薏仁片飯				麵食				燕麥飯				白飯			
				主菜：蔥燒魚丁				主菜：什錦炒麵				主菜：咖哩雞				主菜：筍絲控肉			
運動會補假				鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	白油麵	63	kg	HACCP	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	豬肉丁	30	kg	CAS
				老薑片	0.5	kg		肉絲	12	kg	CAS	洋蔥	6.5	kg	去皮	蒜碎	0.8	kg	
				青蔥	0.7	kg	去蔥尾	乾香菇	0.5	kg		紅蘿蔔	4	kg	去皮	辣椒	0.1	kg	
				蒜碎	0.4	kg		洋蔥	11	kg	去皮	馬鈴薯	8.5	kg	去皮	筍干	15	kg	滷
				辣椒	0.1	kg		高麗菜	13	kg	去粗葉	咖哩粉	1	盒		滷包	3	包	
				米酒	1	瓶		紅蘿蔔	3.5	kg	去皮								
				冰糖	0.9	kg		青蔥	2	kg	去蔥尾								
				蠔油	0.4	罐		小魚丸	6	kg	HACCP	副菜：胡瓜魚羹				副菜：什錦甜不辣			
				副菜：奶油花椰菜								胡瓜	32	kg	去皮籽	甜不辣絲	12	kg	履歷
				白花椰菜	28	kg	加工					魚羹	6	kg	HACCP	豆芽菜	18	kg	不漂白
				培根碎片	3	kg	CAS	副餐：優酪乳								蒜碎	0.4	kg	
				蒜碎	0.4	kg		LIGHT優酪乳	587份										
				乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊												
				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：藍莓麵包				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：培根高麗菜			
				有機蔬菜	38	kg		藍莓麵包	570	顆		有機蔬菜	38	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉
				蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.3	kg	
																培根碎片	3	kg	CAS
				湯：南瓜濃湯				湯：胡瓜魚丸湯				湯：紫米紅豆湯				湯：豆腐味噌湯			
				南瓜	12	kg	去皮籽	胡瓜	19	kg	去皮籽	紅豆	8.5	kg	履歷	豆腐	4	板	非基改、HACCP
				青蔥	0.7	kg	去蔥尾	小魚丸	6	kg	CAS	冰糖	13	kg		味噌	1	箱	非基改
				雞蛋	8.4	kg						紫米	2.1	kg	3.5斤	柴魚	1	包	
				玉米濃湯粉	5	包										青蔥	2	kg	去蔥尾
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果							