

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(9)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				
2025/3/31				2025/4/1				2025/4/2				2024/4/3				2024/4/4			
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：清蒸魚柳				主菜：香滷雞腿				主菜：大滷麵				兒童節/清明節				兒童節/清明節(連假)			
虱目魚柳	30	kg		雞腿	585	支	CAS、約120g /支	白油麵	72	kg									
老薑絲	1.5	kg		青蔥	0.3	kg													
樹子	1	罐	大	薑片	0.5	kg		副菜：蒸奶皇包											
蔭瓜	1	罐	大	滷包	6	包		奶黃包	650	顆	桂冠(30g)、50粒/30g/包								
				雞腿45支/包 *13包=585支						13包									
				14包=84kg				桂冠(1顆30g)、50粒/包											
副菜：蒜香油豆腐				副菜：蒜炒三絲				副餐：優酪乳											
小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	草莓優酪乳		570份									
蒜碎	0.9	kg		海帶絲	9	kg													
青蔥	1	kg	去蔥尾	紅蘿蔔	2	kg	去皮	湯：大滷麵羹湯											
蠔油	少許			蒜碎	0.7	kg		大白菜	18	kg	去粗葉								
								桶筍絲	5.5	kg									
								紅蘿蔔	2	kg	去皮								
				副菜：開陽白菜				肉絲	6	kg	CAS								
副菜：蒜炒有機蔬菜				大白菜	35	kg	去粗葉	雞骨	6	kg	CAS冷藏								
有機蔬菜	36	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮	魚羹	12	kg	HACCP								
蒜碎	0.4	kg		薑絲	0.1	kg	不漂白	雞蛋	9.6	kg									
				扁魚	0.1	kg		乾木耳	0.3	kg									
								柴魚	1	包									
湯：冬瓜干貝湯				湯：菇菇肉絲湯				蒜酥	1	包									
冬瓜	23	kg	去皮籽	金針菇	6	kg		黑醋	1	瓶									
小干貝	1	kg	中等、吐沙完成	鮮香菇	2	kg		蔥酥	1	包									
薑絲	0.5	kg	不漂白	杏鮑菇	2	kg		香油	少許										
				肉絲	3	kg	CAS												
								水果、飲品(優酪乳)				臺南市佳里區涯都元水果							