

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(10)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				
2025/4/7				2025/4/8				2025/4/9				2025/4/10				2025/4/11				
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				小米飯				
主菜：貢丸肉燥				主菜：泰式檸檬魚				主菜：麻醬麵				主菜：冬瓜燜雞				主菜：客家小炒				
小貢丸	9	kg	CAS	鯛魚丁	38	kg		鐵板麵	75	kg	HACCP、裕德	骨腿丁	36	kg	CAS冷藏	豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	
低脂絞肉	24	kg	CAS	九層塔	0.5	kg						冬瓜	11	kg	去皮籽	白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	
蔥酥	1	包		洋蔥	4	kg						薑絲	0.5	kg	不漂白	芹菜	6	kg	去絲葉	
滷包	3	包		老薑	1	kg										青蔥	1.5	kg	去蔥尾	
				檸檬汁	1	罐		副菜：麻醬麵醬汁									辣椒	0.1	kg	
				魚露	1	罐		低脂絞肉	15	kg	CAS						蒜碎	0.5	kg	
				紅辣椒	0.1	kg		白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP									
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：玉米炒蛋				蒜泥	2	kg		副菜：什錦甜不辣				副菜：紅蘿蔔炒玉米				
小黃瓜	25	kg		玉米粒	17	kg	非基改、CAS	芝麻醬	3	罐		甜不辣絲	21	kg	履歷	玉米粒	18	kg	非基改、CAS	
豆皮	2	kg		雞蛋	20	kg						豆芽菜	18	kg	不漂白	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	
蒜碎	0.5	kg		青蔥	1.7	kg	去蔥尾	副餐：優酪乳				蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔丁	6	kg	CAS	
								LIGHT優酪乳	570份											
副菜：沙茶花椰菜								副菜：燙豆芽菜												
白花椰菜	38	kg	cas	副菜：蒜炒有機蔬菜				豆芽菜	26	kg	不漂白	副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：培根高麗菜				
蒜碎	0.4	kg		有機蔬菜	36	kg						有機蔬菜	36	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉	
沙茶醬	0.5	瓶		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.3	kg		
																培根碎片	3	kg	CAS	
湯：虱目魚肚湯				湯：關東煮				湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：冬瓜珍珠湯				湯：紫菜蛋花湯				
虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	白蘿蔔	16	kg	去皮	冬瓜	23	kg	去皮籽	冬瓜磚	30	塊	永良綠標	雞蛋	10.8	kg		
虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	秀珍菇	4	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	小珍珠	3	kg		紫菜	0.6	kg		
西瓜綿	3	kg	不含水	黑輪	6	kg	CAS	蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	衛生冰塊	2	袋	新益興	青蔥	0.9	kg	去蔥尾	
薑絲	0.3	kg														鯉魚粉	少許			
米酒	1	瓶																		
								水果、飲品(優酪乳)				水果								

執行秘書：

午餐執秘張瑤宸

護理師：

護理師兼午餐出納賴淑玫

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

本校點心有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含穀質穀物、大豆、魚類等及其製品，菜單已預先上傳至教育部校園食材登錄平臺，請師生家長多加利用。