

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(12)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				
2025/4/21				2025/4/22				2025/4/23				2025/4/24				2025/4/25				
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	
																小米飯				
全國中等學校運動會(停課)				全國中等學校運動會(停課)				全國中等學校運動會(停課)				全國中等學校運動會(停課)				主菜：蒙古炒肉				
																豬柳		33	kg	CAS
																蒜碎		0.8	kg	
																沙茶醬		1	瓶	
															副菜：燕草如碧絲					
																高麗菜		24	kg	去粗葉
															豆芽菜		11	kg	不漂白	
																副菜：蒜炒白綠花椰菜				
																白花椰菜		26	kg	CAS
																綠花椰菜		12	kg	CAS
																蒜碎		0.4	kg	
																湯：筍片雞湯				
																骨腿丁		18	kg	CAS冷藏
																筍片		8	kg	
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果								

執行秘書：

午餐執秘張瑞宸

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、含麩質穀物、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。