

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(14)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					
2025/5/5				2025/5/6				2025/5/7				2025/5/8				2025/5/9			
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				小米飯				麵食				有機糙米飯				燕麥飯			
主菜：回鍋肉				主菜：三杯魷魚				主菜：鍋燒烏龍麵				主菜：檸檬香雞				主菜：酸白菜豬肉片			
豬柳	24	kg	CAS	魷魚圈	38	kg	HACCP	小烏龍麵	77	kg	HACCP	骨腿丁	42	kg	包冰率低於15%	火鍋肉片(長)	36	kg	CAS
小油豆腐	12	kg	非基改、 HACCP、切丁	九層塔	0.7	kg					金泉源	老薑片	1	kg	不漂白	酸白菜	3	kg	煮酸白菜鍋用
青蔥	2.8	kg	去蔥尾	老薑片	1	kg	不漂白	副菜：燒賣				香菜	0.3	kg					
蒜碎	0.7	kg		蒜仁	1.5	kg		香菇燒賣	600	顆(20g)	CAS(桂冠)	蒜碎	0.4	kg					
				麻油	1	瓶	西港區農會			(共13包)		米酒	1	瓶					
				米酒	1	瓶						魚露	500	ml					
												檸檬汁	900	ml					
副菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：番茄蛋豆腐				副餐：優酪乳				副菜：小黃瓜炒黑輪				副菜：菇菇豆皮			
玉米粒	15	kg	非基改、CAS	牛番茄	15	kg		草莓優酪乳	587份			小黃瓜	25	kg		豆菊	5	kg	
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	雞蛋	7	kg						黑輪	6	kg	CAS如記	鮮香菇	2	kg	
紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	豆腐	4	板	HACCP	湯：鍋燒烏龍麵湯				蒜碎	0.4	kg		美白菇	5	kg	
毛豆仁	3	kg	CAS	青蔥	0.6	kg	去蔥尾	小白菜	18	kg									
				番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶	鮮香菇	4	kg									
副菜：玉米炒花椰菜							(3瓶)	火鍋肉片	15	kg	CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：清炒高麗菜			
綠花椰菜	36	kg	CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				沙茶粉	3	包		有機蔬菜	36	kg		高麗菜	35	kg	去粗葉
玉米粒	3	kg	CAS	有機蔬菜	36	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	蒜碎	0.4	kg		湯：酸白菜湯底			
				蒜碎	0.4	kg		黃金魚蛋	9	kg	HACCP/CAS					貢丸	9	kg	CAS
																金針菇	4	kg	
湯：菇菇肉絲湯				湯：南瓜濃湯								湯：玉米蛋花湯				酸白菜	6	kg	煮酸白菜鍋用
金針菇	6	kg		南瓜	12	kg	去皮籽					玉米粒	12	kg	非基改、CAS	大骨	9	kg	
鮮香菇	2	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾					雞蛋	9.6	kg					
杏鮑菇	2	kg		雞蛋	8.4	kg						青蔥	2	kg	去蔥尾				
肉絲	3	kg	CAS	玉米濃湯粉	5	包	綠也					香油	少許						
								水果、飲品(優酪乳)				水果							

執行秘書：

午餐執秘張瑞宸

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

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。