

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(15)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					
2025/5/12				2025/5/13				2025/5/14				2025/5/15				2025/5/16			
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				小米飯			
主菜：什錦肉絲				主菜：酸菜魚				主菜：米粉羹				主菜：麥克雞塊				主菜：醬香豬柳			
肉絲	21	kg	CAS	鯛魚丁	40	kg		米粉	3	捆	裕大行	雞塊	12	包	CAS	豬柳	33	kg	CAS
玉米粒	12	kg	非基改、CAS	酸菜	5	kg	煮酸菜魚用									洋蔥	7	kg	
乾香菇	0.3	kg		青蔥	1	kg							3kg/包	120-130塊/包	冷凍	蒜碎	1	kg	
紅蘿蔔丁	5	kg	CAS	辣椒	0.1	kg		副菜：肉鬆麵包				幼兒園,低年級	每人2塊			青蔥	2	kg	去蔥尾
胡椒鹽	0.5	包		蒜碎	1	kg		肉鬆麵包	600	粒		中高年級	每人3塊			豆瓣醬	1	罐	
				米酒	1	罐						教職員	每人3塊			甜麵醬	1	罐	
				老薑	1.00	KG		副餐：全脂鮮乳								米酒	1	瓶	
副菜：青蔥蒸蛋				副菜：胡瓜魚羹				養樂多全脂鮮乳 587份				副菜：奶油花椰菜				副菜：玉米炒蛋			
雞蛋	26	kg		胡瓜	32	kg	去皮籽					白花椰菜	36	kg	CAS	玉米粒	17	kg	非基改、CAS
青蔥	0.6	kg	去蔥尾	魚羹	6	kg	HACCP					培根碎片	3	kg	CAS	雞蛋	20	kg	
鯉魚粉	少許											蒜碎	0.4	kg		青蔥	1.7	kg	去蔥尾
								湯：虱目魚羹湯				乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊				
								大白菜	18	kg	去粗葉					副菜：燕草如碧絲			
副菜：菇菇花椰菜								桶筍絲	5.5	kg						高麗菜	24	kg	去粗葉
白花椰菜	34	kg	CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				紅蘿蔔	2.2	kg	去皮	副菜：蒜炒有機蔬菜				豆芽菜	12	kg	不漂白
鮑魚菇	3.5	kg		有機蔬菜	36	kg		肉絲	6	kg	CAS	有機蔬菜	36	kg					
薑絲	0.3	kg		蒜碎	0.4	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	蒜碎	0.4	kg					
								魚羹	12	kg	HACCP								
								雞蛋	10	kg									
								乾木耳	0.3	kg									
湯：關東煮				湯：冬瓜珍珠湯				柴魚	1	包		湯：冬瓜干貝湯				湯：筍片龍骨湯			
白蘿蔔	16	kg	去皮	冬瓜磚	30	塊	永良綠標	蒜酥	1	包		冬瓜	23	kg	去皮籽	筍片	8	kg	
秀珍菇	4	kg		小珍珠	3	kg		黑醋	1	瓶		小干貝	0.9	kg		龍骨	9	kg	CAS
黑輪	6	kg	CAS，長條狀	衛生冰塊	2	袋	新益興	蔥酥	1	包		薑絲	0.5	kg	不漂白				
								香油	少許										
								水果、飲品(全脂鮮乳)											

執行秘書： 

護理師： 

總務主任： 

校長： 

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、
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台，請師生家長多加利用。