

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(16)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				
2025/5/19				2025/5/20				2025/5/21				2025/5/22				2025/5/23				
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				燕麥飯				
主菜：蘿蔔燒肉				主菜：蒲燒鯛魚				主菜：蘑菇肉醬麵				主菜：咖哩雞				主菜：麵輪滷肉丁				
豬肉丁	30	kg	CAS、胛心	蒲燒鯛魚	6	箱		鐵板麵	75	kg	HACCP	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	麵輪	6	kg	非基改	
白蘿蔔	12	kg	去皮	一箱5公斤				副菜：蘑菇肉醬				洋蔥	6.5	kg	去皮	豬肉丁	21	kg	CAS	
紅蘿蔔	6	kg	去皮	110片 2箱 220片				低脂絞肉	30	kg		紅蘿蔔	4	kg	去皮	紅蘿蔔	3	kg	去皮	
青蔥	1	kg	去蔥尾	90片 4箱 360片				培根	3	kg		馬鈴薯	8.5	kg	去皮	滷包	3	包		
薑片	0.8	kg		幼兒園.一二三年級給小片				洋蔥	8	kg		咖哩粉	2	盒						
滷包	3	包		四五六六年級給大片				紅蘿蔔丁	3	kg										
								杏鮑菇	5	kg										
副菜：香滷豆干丁				副菜：蒜香油豆腐				蘑菇醬	2	瓶						副菜：小黃瓜炒豆皮				
白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	番茄醬	1	瓶	500克					小黃瓜	25	kg		
低脂絞肉	3	kg	CAS	蒜碎	0.9	kg		蒜碎	0.7	kg		副菜：醋溜海帶絲				豆皮	2	kg		
蒜碎	0.4	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾					海帶絲	18	kg		蒜碎	0.5	kg		
滷包	2	包		蠔油	少許							蒜碎	0.7	kg						
								副菜：蒸奶皇包				香油	少許							
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				奶黃包	600	顆	桂冠(30g)、50粒/30g/包	烏醋	少許							
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	36	kg				13包						副菜：燙高麗菜				
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		副餐：履歷豆奶				副菜：蒜炒有機蔬菜				高麗菜	22	kg	去粗葉	
薑絲	0.1	kg	不漂白					豆奶	600	份	產銷履歷	有機蔬菜	36	kg						
扁魚	0.1	kg							上學期	25箱		蒜碎	0.4	kg						
湯：紫菜蛋花湯								湯：高麗菜排骨湯												
雞蛋	10.8	kg		湯：關東煮				高麗菜	25	kg	去粗葉	湯：胡瓜魚丸湯				湯：皮蛋瘦肉湯				
紫菜	0.6	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	龍骨	9	kg	CAS	胡瓜	19	kg	去皮籽	皮蛋	120	粒	CAS	
青蔥	0.9	kg	去蔥尾	秀珍菇	4	kg						小魚丸	6	kg	CAS	肉絲	9	kg	CAS	
鯉魚粉	少許			黑輪	6	kg	CAS，長條狀									玉米粒	5	kg	非基改、CAS	
																毛豆仁	3	kg	CAS	
								水果、飲品(履歷豆漿)				水果								

執行秘書：午餐執秘張瑀宸

護理師：

護理師賴淑政

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、

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。