

信義國小 108學年度第1學期午餐食譜 第（19）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：林品慈														用餐教職員工數：		53			
														用餐學生數：		453			
2019/12/30				2019/12/31				2020/1/1				2020/1/2				2020/1/3			
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
白飯				白飯				麵食				白飯				糯米45kg			
主菜：馬鈴薯燉肉				主菜：薑絲蒸魚				元旦				主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：筒仔米糕			
豬肉丁	24	kg	CAS、胛心	水晶魚	490	份	切片、80g/份、包冰率低於15%					全雞丁	36	kg	CAS	低脂絞肉	27	kg	CAS
馬鈴薯	12	kg	去皮	水晶魚備份	40	份	切片、80g/份、包冰率低於15%					瓜仔罐	2	罐		瓜仔罐	2	罐	
紅蘿蔔	3	kg	去皮	豆腐	4	板	非基改、HACCP					薑片	0.8	kg		蒜碎	1	kg	
辣椒	0.1	kg		豆豉	2	包										滷包	3	包	
滷包	3	包		老薑絲	1	kg	不漂白												
副菜：沙茶高麗菜豆干				副菜：蒜炒海龍王								副菜：青豆仁蒸蛋				副菜：肉鬆（完整包裝3kg）			
高麗菜	10	kg	去粗葉	海茸	25	kg						雞蛋	24	kg		肉鬆	12	kg	CAS(完整包裝3kg)
黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP	蒜碎	0.5	kg						青蔥	0.9	kg	去蔥尾	（分成21包，一包約0.5公斤）			
蒜碎	0.5	kg		九層塔	0.7	kg						青豆仁	1	kg	HACCP				
沙茶醬	0.5	瓶		辣椒	0.1	kg						柴魚	0.5	包					
醬油	少許			香油															
				烏醋															
副菜:蒜炒白花椰菜				副菜：開陽白菜								副菜：蒜炒不結球萵苣				副菜：蒜炒油菜			
白花椰菜	27	kg	加工	大白菜	34	kg	去粗葉					不結球萵苣	34	kg		油菜	35	kg	
紅蘿蔔	1	kg	去皮	紅蘿蔔	1	kg	去皮					蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg		薑絲	0.1	kg	不漂白												
				扁魚	0.1	kg													
湯：蟹肉蛋花湯				湯：南瓜濃湯								湯：關東煮				湯：高麗菜排骨湯			
雞蛋	17	kg		南瓜	12	kg	去皮籽					白蘿蔔	16	kg	去皮	高麗菜	25	kg	去粗葉
青蔥	2.3	kg	去蔥尾	青蔥	0.7	kg	去蔥尾					秀珍菇	4	kg		龍骨	9	kg	CAS
蟹肉棒	1	包	HACCP	雞蛋	8.4	kg						黑輪條	6	kg	CAS				
鰹魚粉	少許			玉米濃湯粉	5	包													
				水果															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：