

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(17)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						
2025/5/26				2025/5/27				2025/5/28				2025/5/29				2025/5/30				
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								
主菜：貢丸肉燥				主菜：香鬆魚柳				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：紅燒瓜仔雞				端午節				
小貢丸	9	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		鐵板麵	81	kg	HACCP	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏					
低脂絞肉	24	kg	CAS	味島海苔	3	包					金泉源	瓜仔罐	2	罐						
蔥酥	1	包		味島鰹魚	3	包		副菜：滷肉丁				薑片	0.8	kg						
滷包	3	包		(小袋子)	半斤/包			豬肉丁	36	kg	CAS、胛心									
								蠔油	1	瓶										
								冰糖	0.6	kg										
								米酒	1	瓶										
副菜：胡瓜魚羹				副菜：紅蘿蔔炒蛋				紅燒滷包	2	包	即大安、紅麴枸杞包一起、小包料好香		副菜：什錦總匯							
胡瓜	32	kg	去皮籽	紅蘿蔔	25	kg	去皮					小油豆腐	15	kg						
魚羹	6	kg	HACCP	雞蛋	22	kg		副菜：香菇燒賣				筍片	3	kg						
								香菇燒賣	600	顆	CAS(桂冠)	紅蘿蔔	0.8	kg	去皮加工					
									(1包50粒)	(共13包)	(共11包)	大白菜	8	kg	去菜葉					
								副餐：優酪乳				肉絲	3	kg						
								草莓優酪乳	588	份										
副菜：培根花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：蒜炒有機蔬菜								
白花椰菜	36	kg	CAS	有機蔬菜	36	kg		湯：紅燒豬肉麵湯底				有機蔬菜	36	kg						
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						
培根碎片	3	kg						白蘿蔔	14	kg	去皮									
								高麗菜	27	kg	去粗葉									
湯：紫菜金針菇湯				湯：綠豆珍珠湯				老薑片	0.7	kg		湯：胡瓜蛋花湯								
金針菇	6	kg		綠豆	8.5	kg		米酒	1	瓶		胡瓜	17	kg	去皮籽					
紫菜	0.6	kg		冰糖	13	kg		冰糖	0.5	kg		雞蛋	6	kg						
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	小珍珠	3	kg		紅燒滷包	10	包	即大安、紅麴枸杞包一起、小包料好香		鰹魚粉	少許						
肉絲	3	kg	CAS	衛生冰塊	2	袋	新益興	醬油	少許											
								水果、飲品(優酪乳)				水果								

執行秘書：午餐張瑞宸

護理師：護理師賴淑玫

總務主任：教師兼周倍甲

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
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。