

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(18)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								
2025/6/2				2025/6/3				2025/6/4				2025/6/5				2025/6/6						
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				大亨堡	600	5.6年級、辦公室加5顆		有機糙米飯			畢業考	燕麥飯			畢業考			
主菜：泰式打拋豬				主菜：烏魚				主菜：滷肉片				主菜：五香滷味				主菜：青醬雞						
低脂絞肉	33	kg	CAS	烏魚	600	份	約80g/份	小肉片	36	kg		白蘿蔔	17.5	kg	去皮	雞柳條	36	kg	CAS			
番茄	5	kg		備分	20	份		CAS、厚度0.5mm、長度5cm				海帶結	9	kg		玉米粒	3	kg	嘉鹿、CAS			
九層塔	1	kg						蒜碎	0.5	kg		豬肉丁	24	kg	CAS	杏鮑菇	3	kg				
蒜碎	1	kg						滷包	3	包		小黑輪條	9	kg	HACCP丸揚	蒜碎	0.7	kg				
															滷包	2	包		青醬	0.7	瓶	3kg
								副菜：											鮮奶油	1	公升	安佳
副菜：炒四色				副菜：麻婆豆腐								副菜：青蔥蒸蛋				副菜：青醬花椰						
玉米粒	10	kg	非基改、CAS	豆腐	6	板	非基改、HACCP					雞蛋	26	kg		毛豆	3	kg	CAS			
毛豆仁	6	kg	CAS	蒜碎	0.5	kg						青蔥	0.6	kg	去蔥尾	紅蘿蔔丁	3	kg	去皮			
紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	青蔥	0.5	kg	去蔥尾					鰹魚粉	少許			綠花椰菜	20	kg	CAS			
鮮香菇	3	kg		低脂絞肉	3	kg	CAS	副餐：優酪乳								青醬	0.3	瓶	3kg			
				豆瓣醬	1	瓶		LIGHT優酪乳	588	份						副菜：香蒜炒豆干						
																豆干片	21	kg	非基改、HACCP			
																肉絲	3	kg	CAS			
副菜：奶油花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：清炒小黃瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				雪白菇	5	kg				
白花椰菜	38	kg	CAS	有機蔬菜	36	kg		小黃瓜	25	kg		有機蔬菜	36	kg		青蔥	1.5	kg	去蔥尾			
培根碎片	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg				
蒜碎	0.4	kg														醬油	少許					
乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊													豆瓣醬	0.5	瓶				
湯：榨菜肉絲湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：南瓜濃湯				湯：筍片龍骨湯				湯：冬瓜干貝湯						
榨菜絲	9	kg		白蘿蔔	20	kg	去皮	南瓜	12	kg	去皮籽	筍片	8	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽			
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	小貢丸	9	kg	CAS	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	龍骨	9	kg	CAS	小干貝	1	kg				
肉絲	3	kg	CAS					雞蛋	8.4	kg						薑絲	0.5	kg	不漂白			
								玉米濃湯粉	5	包	綠也											
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果										

執行秘書：

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、含麸質穀物、大豆、魚類等及其製品，菜單已