

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(19)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					
2025/6/9				2025/6/10				2025/6/11				2025/6/12				2025/6/13			
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				小米飯				燕麥飯			
主菜：貢丸肉燥				主菜：蔥燒魚丁				主菜：鍋燒意麵				主菜：咖哩豬肉片				主菜：韓式泡菜炒肉			
小貢丸	9	kg	CAS	鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	鍋燒意麵	600	顆	裕大行	火鍋肉片(長)	27	kg	CAS、厚度2mm	火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm
低脂絞肉	24	kg	CAS	老薑片	0.5	kg						洋蔥	6.5	kg	去皮	蒜泥	0.5	kg	
蔥酥	1	包		青蔥	0.7	kg	去蔥尾					紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	韓式泡菜	6	kg	要切
滷包	3	包		蒜碎	0.4	kg						馬鈴薯	7.5	kg	去皮	年糕	6	kg	
				辣椒	0.1	kg		副菜：滷蛋				咖哩粉	1.5	盒	小磨坊				
				米酒	1	瓶		滷蛋	585	粒									
				冰糖	0.9	kg													
副菜：蒜香墨魚小黃瓜				蠔油	0.4	罐						副菜：紅蘿蔔炒玉米							
小黃瓜	25	kg										玉米粒	15	kg	嘉鹿、非基改、CAS	副菜：泡菜黃豆芽			
茼蒿墨魚	8	kg		副菜：胡瓜魚羹								青蔥	1.5	kg	去蔥尾	黃豆芽	22	kg	不漂白
蒜碎	0.5	kg		胡瓜	32	kg	去皮籽	副餐：履歷豆奶(黃豆)				紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	蒜碎	0.3	kg	
				魚羹	6	kg	HACCP	豆奶	580	份	產銷履歷	毛豆仁	3	kg	CAS	韓式泡菜	3	kg	要切
								1箱24瓶(完整包裝) 訂25箱											
副菜：蒜炒高麗菜																			
高麗菜	35	kg	去粗葉									副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜			
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	副菜：蒜炒有機蔬菜								有機蔬菜	36	kg		白花椰菜	28	kg	CAS
蒜碎	0.4	kg		有機蔬菜	36	kg		湯：鍋燒意麵湯				蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	10	kg	CAS
				蒜碎	0.4	kg		小白菜	18	kg						蒜碎	0.4	kg	
								鮮香菇	4	kg									
湯：豆薯蛋花湯				湯：海帶芽蛋花湯				火鍋肉片	15	kg	CAS	湯：餛飩湯				湯：蘿蔔排骨湯			
豆薯	16	kg	去皮完整	濕海帶芽	2	kg		沙茶粉	2	包		雲吞	648	粒	CAS	白蘿蔔	20	kg	去粗葉
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	雞蛋	10.8	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	青蔥	1	kg	去蔥尾	龍骨	9	kg	CAS
雞蛋	5	kg		柴魚	1	包		黃金魚蛋	9	kg	CAS								
				香油	少許														
								水果、飲品(履歷豆漿)				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