

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(20)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						
2025/6/16				2025/6/17				2025/6/18				2025/6/19				2025/6/20				
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				小米飯			畢業典禮	麵食			六年級畢業	有機糙米飯		六年級畢業	期末考	薏仁片飯		六年級畢業	期末考	
主菜：蒜泥白肉				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：什錦板條				主菜：麻香菇菇雞				主菜：海鮮煲				
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	34(28)	kg		板條	84(69)	KG	裕大行五天前 訂 要切 3kg/ 包	骨腿丁	42(35)	kg	CAS冷藏	小魚丸	9(6)	kg	CAS	
蒜泥	2	kg								杏鮑菇		6(5)	kg			虱目魚肚	6(5)	kg	煮湯切塊	
金蘭醬油膏	1	瓶								老薑片		1(0.8)	kg			虱目魚皮	5(4)	kg	煮湯要切	
辣椒	0.1	kg										蒜仁	1(0.8)	kg			肉絲	6	kg	CAS
													乾辣椒	0.1	kg					
												花椒	1	包	昭安紗網包	副菜：薑絲豆皮				
副菜：黑胡椒豆芽菜								副菜：草莓麵包									豆菊	9(7)	kg	非基改
豆芽菜	28	kg	不漂白	副菜：番茄蛋豆腐				草莓麵包	565	份	大成	副菜：玉米毛豆炒肉				紅蘿蔔	2(1.6)	kg	去皮	
紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	牛番茄	15(12)	kg						玉米粒	15(12)	kg	非基改、CAS	薑絲	0.6(0.5)	kg	不漂白	
蒜碎	0.4	kg		雞蛋	7(6)	kg						毛豆仁	7(6)	kg	CAS	濕木耳	6(5.5)	kg		
黑胡椒醬	1	罐		豆腐	4(3)	板	HACCP	副餐：優酪乳				紅蘿蔔丁	7(4)	kg	CAS					
				青蔥	0.6(0.5)	kg	去蔥尾	LIGHT優酪乳	569	份		低脂絞肉	3	kg	CAS					
				番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶													
副菜：開陽絲瓜						(2瓶)	(3瓶)													
絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：開陽白菜				副菜：芹香高麗菜				
冬粉	0.9	捆		有機蔬菜	36(30)	kg		高麗菜	20(16.5)	kg	去粗葉	大白菜	35(28.5)	kg	去粗葉	高麗菜	25(20.5)	kg	去粗葉	
蝦米	0.2	kg		蒜碎	0.4(0.3)	kg		肉絲	9	kg	CAS	紅蘿蔔	1(0.8)	kg	去皮	芹菜	2.5(2)	kg	去菜葉	
薑絲	0.5	kg						乾香菇	0.5(0.4)	kg		薑絲	0.1	kg	不漂白					
								碎紅蔥頭	1.3(1)	kg		扁魚	0.1	kg						
湯：菇菇肉絲湯				湯：綠豆珍珠湯				大骨	6	kg	CAS	湯：胡瓜蛋花湯				湯：筍絲大骨湯				
金針菇	6	kg		綠豆	8.5(7)	kg		小魚丸	9(6)	kg		胡瓜	17(14)	kg	去皮籽	桶筍絲	8(6.5)	kg		
鮮香菇	2	kg		冰糖	13(10)	kg						雞蛋	6(5)	kg		乾香菇	0.5(0.4)	kg		
杏鮑菇	2	kg		小珍珠	3	kg						鰹魚粉	少許			嫩薑絲	0.5(0.4)	kg		
肉絲	3	kg	CAS	衛生冰塊	2	袋	新益興									大骨	6	kg	CAS	
																	鰹魚粉	少許		
								水果、飲品(優酪乳)				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