

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(21)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														
2025/6/23				2025/6/24				2025/6/25				2025/6/26				2025/6/27												
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						
白米飯				六年級畢業		小米飯				六年級畢業 拜拜		麵食				六年級畢業		燕麥飯				六年級畢業						
主菜：黑胡椒豬柳				主菜：酸菜魚				主菜：南瓜肉醬麵				主菜：咖哩炒雞丁				主菜：酸白菜豬肉片												
洋蔥		8(6.5)	kg	去皮		鯛魚丁		40(33)	kg			螺旋麵		27(22)	kg	合成		骨腿丁		42(36)	kg	CAS冷藏						
青蔥		2(1.6)	kg	去蔥尾		酸菜		5(4)	kg	煮酸菜魚用		鮮香菇		4(3)	kg			咖哩粉		1.5	包	小磨坊						
豬柳		30(25)	kg	CAS、厚4mm、長5cm		青蔥		1(0.8)	kg			鮑魚菇		3(2.5)	kg			胡椒鹽		0.3	包	小磨坊						
牛排醬		1	罐			辣椒		0.1	kg			洋蔥		5(4)	kg	去皮												
						蒜碎		1(0.8)	kg			南瓜		12(10)	kg	去皮												
						米酒		1	瓶			低脂絞肉		12	kg	CAS												
						老薑片		1(0.8)	kg			安佳鮮奶油		2	公升													
副菜：菜脯蛋				副菜：培根小黃瓜				乳香玉米濃湯粉				4(3)				包	小磨坊				副菜：菇菇豆皮							
菜脯		14(11.5)	kg	HACCP		小黃瓜		24(20)	kg									副菜：蒜炒三絲				豆菊		5(4)	kg			
雞蛋		23(19)	kg			蒜碎		0.6(0.5)	kg									白豆干絲		6	kg	非基改、HACCP		鮮香菇		2(1.6)	kg	
青蔥		1.4(1.1)	kg	去蔥尾		培根碎片		3	kg			副菜：燙青花菜				海帶絲		9(7)	kg			美白菇		5(4)	kg			
												綠花椰菜		15(12)	kg	CAS		紅蘿蔔		2	kg	去皮						
												副菜：珍珠丸				蒜碎		0.7(0.6)	kg									
副菜：玉米青花椰								珍珠丸				600(500)	顆							副菜：清炒高麗菜								
綠花椰菜		38(31)	kg	CAS		副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：蒜炒有機蔬菜				高麗菜				35(29)	kg	去粗葉				
玉米粒		3	kg	嘉鹿		有機蔬菜		36(30)	kg							有機蔬菜		36(30)	kg			湯：酸白菜湯底						
蒜碎		0.4(0.3)	kg			蒜碎		0.4(0.3)	kg			副餐：全脂鮮乳				蒜碎		0.4(0.3)	kg			貢丸		9	kg	CAS		
												養樂多全脂鮮乳				587份					金針菇		4(3)	kg				
																					酸白菜		6(4.8)	kg	煮酸白菜鍋用			
湯：豆腐味噌湯				湯：冬瓜珍珠湯				湯：胡瓜干貝湯				湯：紫菜蛋花湯				大骨				9	kg							
豆腐		4(3)	板	非基改、HACCP		冬瓜磚		30(25)	塊	永良綠標		胡瓜		23(19)	kg	去皮籽		雞蛋		10.8(9)	kg							
味噌		1	箱	非基改		小珍珠		3	kg			小干貝		1(0.8)	kg	中等、吐沙完成		紫菜		0.6(0.5)	kg							
柴魚		1	包			衛生冰塊		2	袋	新益興		薑絲		0.5(0.4)	kg	不漂白		青蔥		0.9(0.8)	kg	去蔥尾						
青蔥		2(1.6)	kg	去蔥尾														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												