

信義國小 108學年度第1學期午餐食譜 第(21)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：陳凱民														用餐教職員工數：		53						
														用餐學生數：		453						
2020/1/13				2020/1/14				2020/1/15				2020/1/16				2020/1/17						
星期一				星期二 廚房期末拜拜				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			
白飯				白飯				麵食				紫米飯				白飯						
<b>主菜：什錦肉絲</b>				<b>主菜：虱目魚柳</b>				<b>主菜：義大利肉醬麵</b>				<b>主菜：筍絲控肉</b>				<b>主菜：藥膳豬肉片</b>						
肉絲	12	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		本色螺旋麵	29	kg	合成	豬肉丁	27	kg	CAS	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm胛心			
玉米粒	11	kg	非基改、CAS					鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.8	kg		藥膳包	300	元	昭安羊肉爐			
乾香菇	0.3	kg		廚房拜拜三牲：雞，豬，魚				鮑魚菇	3.5	kg		辣椒	0.1	kg								
紅蘿蔔	4.7	kg	去皮	水果：香蕉，蘋果，橘子，棗子，鳳梨*2				洋蔥	8.5	kg	去皮	筍干	15	kg	滷							
胡椒鹽	0.5	包		湯 白K2條	米酒	糖果餅乾		紅蘿蔔	3	kg	去皮											
				一斤大貢丸1包				青豆仁	3	kg	HACCP											
<b>副菜：青蔥滑蛋</b>				<b>副菜：味島香鬆</b>				低脂絞肉				12	kg	CAS	<b>副菜：醋溜海帶絲</b>				<b>副菜：金鑲白玉板</b>			
雞蛋	25	kg		味島海苔	3	包		番茄醬	1	罐		海帶絲	18	kg		黃金魚蛋	9	kg	HACCP(3包)			
青蔥	3	kg	去蔥尾	味島鱈魚	3	包		蘑菇醬	2	罐		蒜碎	0.7	kg		甜玉米塊	20	kg	切塊2cm			
				小袋子	半斤/包			牛排醬	1	罐		香油	少許									
												烏醋	少許									
<b>副菜：蒜炒油菜</b>				<b>副菜：蒜炒白綠花椰菜</b>				一月飲品				<b>副菜：開陽白菜</b>				<b>副菜：清炒高麗菜</b>						
油菜	35	kg		白花椰菜	19	kg	加工	優酪乳	505	份	國信	大白菜	34	kg	去粗葉	高麗菜	38	kg	去粗葉			
蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	10	kg	加工					紅蘿蔔	1	kg	去皮							
				蒜碎	0.4	kg						薑絲	0.1	kg	不漂白							
												扁魚	0.1	kg								
<b>湯：冬瓜排骨湯</b>				<b>湯：高麗菜魚丸湯</b>				<b>湯：雙菇鮮味湯</b>				<b>湯：青菜豆腐蛋花湯</b>				<b>湯：菇菇藥膳湯</b>						
冬瓜	23	kg	去皮籽	高麗菜	20	kg	去粗葉	白蘿蔔	22	kg	去皮	小白菜	7	kg		金針菇	4	kg				
龍骨	9	kg	CAS	小魚丸	9	kg		鮮香菇	2	kg		雞蛋	9.6	kg		鮮香菇	2	kg				
				雞骨	6	kg	CAS	秀珍菇	2.5	kg		豆腐	2	板	非基改、HACCP	秀珍菇	2.5	kg				
				柴魚	1	包		雞骨	6	kg	CAS	柴魚	1	包		藥膳包	250	元	昭安羊肉爐			
				水果																		

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：