信義國小　109學年度第1學期午餐食譜　　第（2）週　食譜設計：午餐執秘　　驗收 ：李家妮

用餐教職員工數:	59
用餐學生數:	496

2020/9/7				2020/9/8				2020/9/9				2020/9/10				2020/9/11			
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
白飯				白飯				麵食				**有機糙米飯**				白飯			
主菜：什錦肉絲				主菜：薑絲蒸魚				主菜：什錦板條				主菜：咖哩雞				主菜：麵輪滷肉丁			
肉絲	21	kg	CAS	水晶魚	560	份	切片、80g/份、包冰事熟約15%	板條	93kg		裕大行五天前訂 **要切 3kg/**	雞胸丁	36	kg	CAS	麵輪	8	kg	非基改
玉米粒	12	kg	非基改、CAS	水晶魚備份	40	份	切片、80g/份、包冰事熟約15%					洋蔥	6.5	kg	去皮	豬肉丁	15	kg	CAS
乾香菇	0.3	kg		豆腐	4	板	非基改、HACCP					紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	紅蘿蔔	3	kg	去皮
紅蘿蔔	4.7	kg	去皮	豆豉	2	包						馬鈴薯	7.5	kg	去皮	滷包	3	包	
胡椒鹽	0.5	包		老薑絲	1	kg	不漂白					咖哩粉	1	盒					
副菜：蒜香油豆腐				副菜 ： 青蔥滑蛋				副菜：蒸奶黃包				副菜：清蒸南瓜				副菜：蒜炒豆芽菜			
小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP	雞蛋	27	kg		奶黃包	564	顆	桂冠(30g)、12粒/360g/包	南瓜	28	kg	去皮籽	豆芽菜	28	kg	不漂白
蒜碎	0.9	kg		青蔥	3	kg	去蔥尾			47包		碎紅蔥頭	0.7	kg		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮
青蔥	1	kg	去蔥尾									絞肉	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg	
蠔油	少許																		
副菜：胡瓜魚板				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙高麗菜			
胡瓜	34	kg	去皮籽	有機蔬菜	37	kg	**民安**	高麗菜	19	kg	去粗葉	有機蔬菜	37	kg	**民安**	高麗菜	18	kg	去粗葉
魚板	3	kg		蒜碎	0.4	kg		肉絲	6	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg					
								乾香菇	0.5	kg									
								碎紅蔥頭	1.3	kg									
湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：關東煮				大骨	6	kg	CAS	湯：青菜豆腐蛋花湯				湯：皮蛋瘦肉湯			
冬瓜	23	kg	去皮籽	白蘿蔔	16	kg	去皮	小魚丸	9	kg		小白菜	7	kg		皮蛋	116	粒	
薑絲	0.5	kg	不漂白	秀珍菇	4	kg						雞蛋	9.6	kg		肉絲	9	kg	CAS
蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成	黑輪條	6	kg	CAS					豆腐	2	板	非基改、HACCP	玉米粒	5	kg	非基改、CAS
												柴魚	1	包		毛豆仁	3	kg	CAS
																蟹肉棒	1	包	
				水果															

執行秘書：　　護理師：　　教務主任：　　校長：