

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(18)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：												用餐教職員工數：	60						
												用餐學生數：	475						
2025/12/29			2025/12/30				2025/12/31				2026/1/1				2026/1/2				
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				糙米飯				小米飯			六年級(大凍山)
主菜：泰式打拋豬				主菜：蒲燒鯛魚				主菜：鍋燒雞絲麵				元旦				主菜：醬香豬柳			
低脂絞肉	30	kg	CAS	蒲燒鯛魚	6	箱		雞絲麵	500	粒	HACCP					豬柳	27	kg	CAS
番茄	4.5	kg		一箱5公斤							金泉源					蒜碎	1	kg	
九層塔	1	kg		110片 2箱 220片												豆瓣醬	1	罐	
蒜碎	1	kg		90片 4箱 360片												甜麵醬	1	罐	
				幼兒園. 一二三年級給小片	副菜：滷蛋											米酒	1	瓶	
				四五年級給大片	滷蛋	580	顆	CAS											
副菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：洋蔥炒蛋												副菜：胡瓜魚羹			
玉米粒	18	kg	非基改、CAS	洋蔥	22	kg	去皮									胡瓜	30	kg	去皮子
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	雞蛋	14	kg										魚羹	6	kg	
紅蘿蔔丁	6	kg	CAS					副餐：全脂鮮乳											
								養樂多全脂鮮乳	583份	份									
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜												副菜：燕草如碧絲			
高麗菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg										高麗菜	24	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1.2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		湯：鍋燒意麵湯								豆芽菜	11	kg	不漂白
蒜碎	0.4	kg						小白菜	18	kg									
								鮮香菇	4	kg									
湯：豆腐味噌湯				湯：紫米紅豆湯				火鍋肉片	15	kg	CAS								
豆腐	4	板	非基改、HACCP	紅豆	8.5	kg	履歷	沙茶粉	3	包						湯：蘿蔔排骨湯			
味噌	1	箱	非基改	冰糖	13	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏					白蘿蔔	20	kg	去皮
柴魚	1	包		紫米	2.1	kg	3.5斤	黃金魚蛋	9	kg	CAS					龍骨	9	kg	CAS
青蔥	1	kg	去蔥尾																
水果				水果、飲品(全脂鮮乳)												本校一律使用國產豬、牛肉食材			

執行秘書：

護理師：

總務主任：

校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材

校點心有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含數質穀物、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，請師生家長多加利用。