

信義國小 114學年度 第1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：		60					
												用餐學生數：		475					
2026/1/19				2026/1/20				2026/1/21				2026/1/22				2026/1/23			
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		麻農白蘿蔔2條,貢丸1斤										白米飯				白米飯			
主菜：客家小炒				不供餐				麵食				主菜：三杯雞				主菜：藥膳豬肉片			
豬柳	24	kg	CAS、1 cm* 1 cm	花捲	570	份		主菜：白醬培根義大利麵				骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm脾心
白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	克林姆麵包	570	份		螺旋麵	25	kg	3-5天訂 \$40/500g	九層塔	0.6	kg		藥膳包	5	包	昭安羊肉爐
芹菜	6	kg	去絲葉					安佳鮮奶油	2	公升		老薑片	1.5	kg	不漂白				
青蔥	1.5	kg	去蔥尾					洋蔥	8	kg	去皮	蒜仁	1.5	kg					
辣椒	0.1	kg						蒜碎	1	kg		麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油				
蒜碎	0.5	kg						培根碎片	9	kg	CAS	米酒	1	瓶					
								乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊								
副菜：沙茶高麗菜								玉米粒	4	kg	非基改、CAS	副菜:奶油花椰菜				副菜：金鑲白玉板			
高麗菜	33	kg	去粗葉					紅蘿蔔丁	2	kg	CAS	綠花椰菜	36	kg	CAS	黃金魚蛋	9	kg	CAS
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮					馬鈴薯	7	kg	去皮	培根碎片	3	kg	CAS	甜玉米塊	18	kg	切塊2cm
沙茶醬	1	罐						副餐：全脂鮮乳				乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊				
								養樂多全脂鮮乳	570份										
副菜：玉米炒花椰菜																副菜：清燙高麗菜			
綠花椰菜	36	kg	CAS					副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				高麗菜	39	kg	去粗葉
玉米粒	3	kg	CAS					綠花椰菜	14	kg	CAS	有機蔬菜	34	kg					
												蒜碎	0.4	kg					
								副菜：烤地瓜											
湯：紫菜蛋花湯								烤地瓜								湯：菇菇藥膳湯			
雞蛋	9	kg						湯：冬瓜排骨湯				玉米粒	10	kg	非基改、CAS	金針菇	4	kg	
紫菜	0.6	kg						冬瓜	20	kg	去皮籽	雞蛋	8.5	kg		鮮香菇	2	kg	
青蔥	0.9	kg	去蔥尾					龍骨	6	kg	CAS	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	藥膳包	5	包	昭安羊肉爐
鰹魚粉	少許											香油	少許						
								水果、飲品(優酪乳)				水果							
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			