

信義國小 109學年度第1學期午餐食譜 第(5)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：巫靜怡												用餐教職員工數：		59					
												用餐學生數：		489					
2020/9/28				2020/9/29				2020/9/30				2020/10/1				2020/10/2			
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
白飯				有機糙米飯				麵食				白飯				白飯			
主菜：泰式打拋豬				主菜：虱目魚柳				主菜：什錦炒麵				中秋節				調整放假			
低脂絞肉	33	kg	CAS	虱目魚柳	29	kg		白油麵	60	kg	HACCP								
番茄	5	kg						肉絲	12	kg	CAS								
九層塔	1	kg						乾香菇	0.5	kg									
辣椒	0.1	kg						洋蔥	11	kg	去皮								
蒜碎	1	kg						高麗菜	12	kg	去粗葉								
								紅蘿蔔	3.5	kg	去皮								
副菜：沙茶高麗菜豆干				副菜：味島香鬆				青蔥	2	kg	去蔥尾								
高麗菜	12	kg	去粗葉	味島海苔	3	包		大魚丸	5.4	kg	HACCP								
黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP	味島鰹魚	3	包													
蒜碎	0.5	kg		小袋子	半斤/包														
沙茶醬	0.5	瓶																	
醬油	少許																		
副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：滷蛋											
有機蔬菜	37	kg	民安	有機蔬菜	37	kg	民安	滷蛋	560	粒	CAS								
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg													
湯：菇菇肉絲湯				湯：紫米紅豆湯				湯：雙菇鮮味湯											
金針菇	6	kg		紅豆	8.5	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮								
鮮香菇	2	kg		冰糖	13	kg		鮮香菇	2	kg									
杏鮑菇	2	kg		紫米	2	kg		秀珍菇	2.5	kg									
肉絲	3	kg	CAS	衛生冰塊	2	袋		雞骨	6	kg	CAS								
								九月飲品											
								健健美鮮奶	550	份									
				水果															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：