

信義國小 109學年度第1學期午餐食譜 第(10)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：李宛儒													用餐教職員工數：		59				
													用餐學生數：		489				
2020/11/2				2020/11/3				2020/11/4				2020/11/5				2020/11/6			
星期一				星期二				星期三				星期四 (345年級戶外)				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			期中考	麵食			期中考	有機糙米飯			減量205人	白飯			
主菜：筍絲控肉				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：鍋燒意麵				主菜：咖哩炒雞丁				主菜：藥膳豬肉片			
豬肉丁	27	kg	CAS	虱目魚柳	32	kg		鍋燒意麵	660	顆		全雞丁	42	24kg	CAS冷藏	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm脾心
蒜碎	0.8	kg										咖哩粉	0.5	包		藥膳包	300	元	昭安羊肉爐
辣椒	0.1	kg										胡椒鹽	少許						
筍干	15	kg	滷																
																一~六年級戶外教育補給-飲品、麵包			
																蘋果葡萄汁	472	份	
																虎皮草莓捲	472	份	
副菜：青蔥蒸蛋				副菜：胡瓜滑蛋				副菜：水煮蛋				副菜：蒜炒海龍王				副菜：金鑲白玉板			
雞蛋	26	kg		雞蛋	6.8	kg		雞蛋	575	粒		海茸	25	16kg		黃金魚蛋	9	kg	HACCP(3包)
青蔥	0.6	kg		胡瓜	32.5	kg	去皮籽					蒜碎	0.5	0.3kg		甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
柴魚	0.5	包		蒜碎	0.3	kg						九層塔	0.7	0.4kg					
												辣椒	0.1	kg					
												香油							
												烏醋							
副菜：蒜炒白花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：鍋燒意麵湯				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：清炒高麗菜			
白花椰菜	28	kg	加工	有機蔬菜	35	kg	民安	小白菜	16	kg		有機蔬菜	35	21kg	民安	高麗菜	42	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.4	kg					
蒜碎	0.4	kg						魚板	3	kg	HACCP								
								火鍋肉片	15	kg	CAS								
湯：紫菜金針菇湯				湯：關東煮				沙茶粉				湯：豆薯肉絲湯				湯：菇菇藥膳湯			
金針菇	6	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	雞骨	6	kg	CAS冷藏	豆薯	16	10kg	去皮完整	金針菇	4	kg	
紫菜	0.5	kg		秀珍菇	4	kg		黃金魚蛋	9	kg	HACCP	青蔥	1.5	1kg	去蔥尾	鮮香菇	2	kg	
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	黑輪條	6	kg	CAS					肉絲	3	kg	CAS	秀珍菇	2.5	kg	
肉絲	3	kg	CAS													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： 本校一律使用國產豬、牛肉食材