信義國小　109學年度第1學期午餐食譜　第（15）週　食譜設計：午餐執秘　驗收 :林慧雯	用餐教職員工數:	59
	用餐學生數:	488

2020/12/7				2020/12/8				2020/12/9				2020/12/10				2020/12/11			
星期一				星期二（12年級戶外）				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			減量176人	麵食				有機糙米飯				白飯			
主菜：貢丸肉燥				主菜：酒香鱸魚				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：時蔬燴豬柳				主菜：冬瓜燜雞			
小貢丸	7.8	kg	HACCP	鱸魚片	560	385份	切片、60g/份、不包冰	鐵板麵	84	kg	HACCP、裕德	豬柳	24	kg	CAS	全雞丁	36	kg	CAS冷藏
低脂絞肉	24	kg	CAS	豆豉	3	2包						紅蘿蔔	3	kg	去皮	冬瓜	11	kg	去皮籽
蔥酥	1	包		老薑絲	1	0.7kg	不漂白					杏鮑菇	6	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白
滷包	3	包		米酒	2	2瓶						老薑片	0.5	kg	不漂白				
												芥蘭菜	10	kg					
												米酒	1	罐					
												蠔油	少許						
副菜：洋蔥炒蛋				副菜 ： 黑胡椒豆芽菜				副菜：滷肉丁				主菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：香拌豆干絲			
洋蔥	22	kg	去皮	豆芽菜	28	19kg	不漂白	豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	玉米粒	18	kg	非基改、CAS	白豆干絲	15	kg	非基改、HACCP
雞蛋	17	kg		紅蘿蔔	1.4	1kg	去皮	豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	木耳	0.3	kg	
				蒜碎	0.4	0.3kg		蠔油	1	瓶		紅蘿蔔	6	kg	去皮	紅蘿蔔	2	kg	去皮
				黑胡椒醬	1	罐		冰糖	0.6	kg						蒜碎	0.7	kg	
								米酒	1	瓶						香油	少許		
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒不結球萵苣			
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	24kg	民安	紅蘿蔔	3	kg	去皮	有機蔬菜	35	kg	民安	不結球萵苣	34	kg	
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	0.3kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
薑絲	0.1	kg	不漂白					高麗菜	27	kg	去粗葉								
扁魚	0.1	kg						老薑片	0.7	kg									
								豆瓣醬	0.4	瓶	辣味								
湯：海芽小魚乾味噌湯				湯：花椰菜濃湯				米酒	1	瓶		湯：瓜仔雞湯				湯：餛飩湯			
濕海帶芽	2.5	kg		綠花椰菜	9	6kg	加工	冰糖	0.5	kg		全雞丁	18	kg	CAS冷藏	雲吞	660	粒	CAS/HACCP
青蔥	2	kg	去蔥尾	培根碎片	6	3kg		紅燒滷包	10	包		瓜仔罐	2	罐		小白菜	8	kg	
小魚乾	1	kg	HACCP	玉米濃湯粉	5	4包		醬油	少許			薑片	0.8	kg					
味噌	1	盒	非基改	馬鈴薯	6	4kg	去皮									桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒			
				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