

信義國小 109學年度第1學期午餐食譜 第（16）週 食譜設計：午餐執秘 驗收：李庭均												用餐教職員工數：		59								
												用餐學生數：		488								
2020/12/14				2020/12/15				2020/12/16				2020/12/17				2020/12/18						
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				白飯				麵食				有機糙米飯				白飯						
主菜：蘿蔔燒肉				主菜：香酥安康魚				主菜：什錦板條				主菜：香滷雞腿				主菜：蒙古炒肉						
豬肉丁	27	kg	CAS、胛心	安康魚	585	份	100g/份、包冰率低於15%	板條	90kg		裕大行五天前訂	雞腿	548	支	CAS冷藏、約120g/支	豬柳	24	kg	CAS			
白蘿蔔	12	kg	去皮	備份	35	份	100g/份、包冰率低於15%					青蔥	0.3	kg		蒜碎	0.8	kg				
紅蘿蔔	6	kg	去皮									薑片	0.5	kg		沙茶醬	1	瓶				
青蔥	1	kg	去蔥尾									辣豆瓣醬		少許								
薑片	0.8	kg										滷包	2	包								
滷包	3	包										雞腿45支/包*12包=540支(一人一支)										
副菜：蒜炒海帶根				副菜：胡瓜滑蛋				副菜：蒸奶黃包				副菜：洋芹炒肉絲				副菜：燕草如碧絲						
海帶根	23	kg		雞蛋	6.8	kg		奶黃包	547	顆	桂冠(30g)、12粒/360g/包	洋芹	15	kg	去絲葉	高麗菜	22	kg	去粗葉			
辣椒	0.1	kg		胡瓜	32.5	kg	去皮籽			47包		白豆干丁	6	kg	HACCP、非基改	豆芽菜	11	kg	不漂白			
蒜碎	0.5	kg		蒜碎	0.3	kg						肉絲	3	kg	CAS							
香油												蒜碎	0.4	kg								
烏醋																						
副菜：培根高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜						
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	高麗菜	19	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	白花椰菜	20	kg	加工			
蒜碎	0.3	kg		蒜碎	0.4	kg		肉絲	6	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	8	kg	加工			
培根碎片	3	kg						乾香菇	0.5	kg							蒜碎	0.4	kg			
								碎紅蔥頭	1.3	kg												
								大骨	6	kg	CAS											
湯：豆薯肉絲湯				湯：雙菇鮮味湯				小魚丸				9	kg		湯：筍片龍骨湯				湯：蒜頭蛤蜊雞湯			
豆薯	16	kg	去皮完整	白蘿蔔	22	kg	去皮					筍片	8	kg		全雞丁	18	kg	CAS冷藏			
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	鮮香菇	2	kg						龍骨	9	kg	CAS	蒜仁	2	kg				
肉絲	3	kg	CAS	秀珍菇	2.5	kg										米酒	2	瓶				
				雞骨	6	kg	CAS冷藏									蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成			
				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						