

信義國小 109學年度第2學期午餐食譜 第(4)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：陳富霖														用餐教職員工數：		59				
														用餐學生數：		487				
2021/3/15				2021/3/16				2021/3/17				2021/3/18				2021/3/19				
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：黑胡椒肉片				主菜：蘿蔔燒肉				主菜：台式炒意麵				主菜：豆乳雞				主菜：韓式泡菜炒肉				
洋蔥	16.5	kg	去皮	肉丁	27	kg	CAS、胛心	鍋燒意麵	570	顆		去皮雞胸丁	42	kg	CAS冷藏	火鍋肉片(長)	27	kg	CAS、厚度2mm	
青蔥	1.6	kg	去蔥尾	白蘿蔔	12	kg	去皮	火鍋肉片	15	kg	CAS	豆腐乳	2	罐	江記	蒜泥	0.5	kg		
豬肉片	18	kg	CAS、厚4mm、長5cm	紅蘿蔔	6	kg	去皮	高麗菜	19	kg	去粗葉	麻油辣腐乳	1	罐	江記	韓式泡菜	3	kg	要切	
牛排醬	1	罐		青蔥	1	kg	去蔥尾	魚板	3	kg		米酒	1	瓶						
				薑片	0.8	kg		乾香菇	0.3	kg		烤酥粉	3	包						
				滷包	3	包		洋蔥	8	kg	去皮									
								米酒	1	瓶										
副菜：青蔥滑蛋				副菜：蒜炒海帶根				味醂				副菜：香拌豆干絲				副菜：泡菜黃豆芽				
雞蛋	27	kg		海帶根	23	kg						白豆干絲	15	kg	非基改、HACCP	黃豆芽	22	kg	不漂白	
青蔥	3	kg	去蔥尾	辣椒	0.1	kg						木耳	0.3	kg		蒜碎	0.3	kg		
				蒜碎	0.5	kg						紅蘿蔔	2	kg	去皮	韓式泡菜	3	kg	要切	
				香油								蒜碎	0.7	kg						
				烏醋								香油	少許							
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				三月飲品				副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：胡瓜魚羹				
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	全脂鮮乳	550	份		白花椰菜	21	kg	加工	胡瓜	32	kg	去皮籽	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						綠花椰菜	9	kg	加工	魚羹	6	kg	HACCP	
蒜碎	0.4	kg										蒜碎	0.4	kg						
湯：菇菇肉絲湯				湯：西瓜綿魚柳湯				湯：柴魚蔬菜湯				湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：當歸鴨肉湯				
金針菇	6	kg		虱目魚柳	8	kg		大白菜	21	kg		白蘿蔔	19	kg	去皮	素鴨肉片	5	kg		
鮮香菇	2	kg		西瓜綿	3	kg	不含水	柴魚	1	包		小貢丸	8.4	kg	CAS	老薑片	0.6	kg		
杏鮑菇	2	kg		薑絲	0.3	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏					當歸料	300	元	昭安	
肉絲	3	kg	CAS	米酒	1	瓶									米酒	2	瓶			
				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