

信義國小 110學年度第1學期午餐食譜 第(1)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：莊惠玲

用餐教職員工數：	59
用餐學生數：	515

2021/8/30				2021/8/31				2021/9/1				2021/9/2				2021/9/3			
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			
暑假				返校日				主菜：義大利肉醬麵				主菜：咖哩雞				主菜：什錦肉絲			
								貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	雞胸丁	36	kg	CAS冷藏	肉絲	21	kg	CAS
								鮮香菇	4	kg		洋蔥	6.5	kg	去皮	玉米粒	12	kg	非基改、CAS
								鮑魚菇	3.5	kg		紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	乾香菇	0.3	kg	
								洋蔥	8.5	kg	去皮	馬鈴薯	7.5	kg	去皮	紅蘿蔔丁	5	kg	CAS
								紅蘿蔔	3	kg	去皮	咖哩粉	1	盒		胡椒鹽	0.5	包	
								低脂絞肉	12	kg	CAS								
								副菜：蒜炒海帶根				副菜：豆鼓豆腐							
								蕃茄醬	1	罐		海帶根	23	kg		豆腐	6	板	非基改、HACCP
								蘑菇醬	2	罐		辣椒	0.1	kg		低脂絞肉	3	kg	CAS
								牛排醬	1	罐		蒜碎	0.5	kg		豆鼓	1.5	包	
												香油				蒜碎	0.4	kg	
												烏醋							
								副菜：燙青花菜				副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜			
								綠花椰菜	15	kg	CAS	大白菜	35	kg	去粗葉、高山	白花椰菜	24	kg	CAS
												紅蘿蔔	1	kg	去皮	綠花椰菜	13	kg	CAS
												薑絲	0.1	kg	不漂白	蒜碎	0.4	kg	
												扁魚	0.1	kg					
								湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：榨菜肉絲湯				湯：胡瓜排骨湯			
								白蘿蔔	19	kg	去皮	榨菜絲	9	kg		胡瓜	23	kg	去皮籽
								小貢丸	9	kg	CAS	青蔥	1.8	kg	去蔥尾	龍骨	9	kg	CAS
												肉絲	3	kg	CAS				
				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