信義國小　110學年度第1學期午餐食譜　第（6）週　食譜設計：午餐執秘　驗收 ：呂月琴																			用餐教職員工數:	59
																			用餐學生數:	514
2021/10/4				2021/10/5				2021/10/6				2021/10/7				2021/10/8			
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：回鍋肉				主菜：香酥魷魚條				主菜：什錦炒麵				主菜：筍絲控肉				主菜：南瓜飯			
火鍋肉片(長)	21	kg	CAS、厚度2mm	魷魚條	40	kg	切條、HACCP	白油麵	60	kg	HACCP	豬肉丁	27	kg	CAS	南瓜	22	kg	去皮籽
小油豆腐	15	kg	非基改、HACCP、切丁	胡椒鹽	1	盒	飛馬香辣胡椒鹽	肉絲	12	kg	CAS	蒜碎	0.8	kg		碎紅蔥頭	2.3	kg	
青蔥	2.8	kg	去蔥尾	雞蛋	15	粒		乾香菇	0.5	kg		辣椒	0.1	kg		低脂絞肉	12	kg	CAS
蒜碎	0.7	kg						洋蔥	11	kg	去皮	筍干	15	kg	滷	乾香菇	0.4	kg	
								高麗菜	12	kg	去粗葉					蝦米	0.3	kg	
								紅蘿蔔	3.5	kg	去皮								
								青蔥	2	kg	去蔥尾								
副菜：炒四色				主菜：蔬菜咖哩				大魚丸	5.4	kg	HACCP	副菜：玉米炒蛋				副菜:青蔥蒸蛋			
玉米粒	10	kg	非基改、CAS	洋蔥	7	kg	去皮					玉米粒	15	kg	非基改、CAS	雞蛋	26	kg	
毛豆仁	6	kg	CAS	馬鈴薯	24	kg	去皮					雞蛋	20	kg		青蔥	0.6	kg	去蔥尾
紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	紅蘿蔔	7	kg	去皮					青蔥	1.7	kg	去蔥尾	柴魚	0.5	包	
鮮香菇	3	kg		杏鮑菇	6	kg													
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊												
副菜：開陽絲瓜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：藍莓麵包(大)				副菜：蒜炒高麗菜				副菜:咖哩花椰菜			
絲瓜	33	kg	去頭尾、去皮	有機蔬菜	35	kg	**民安**	藍莓麵包	580	份		高麗菜	35	kg	去粗葉	白花椰菜	37	kg	CAS
冬粉	0.9	捆		蒜碎	0.4	kg						紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	咖哩粉	0.5	盒	
蝦米	0.2	kg										蒜碎	0.4	kg					
薑絲	0.5	kg																	
湯：紫菜金針菇湯				湯：綠豆珍珠湯				湯：胡瓜蛋花湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：高麗菜排骨湯			
金針菇	6	kg		綠豆	8.5	kg		胡瓜	17	kg	去皮籽	冬瓜	23	kg	去皮籽	高麗菜	25	kg	去粗葉
紫菜	0.5	kg		冰糖	13	kg		雞蛋	6	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	龍骨	9	kg	CAS
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	小珍珠	3	kg		鰹魚粉	少許			蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成				
肉絲	3	kg	CAS	衛生冰塊	2	袋													
				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