信義國小　108學年度第2學期午餐食譜　　第（2）週　食譜設計：午餐執秘　　驗收 :許惠華																				用餐教職員工數:	52
																				用餐學生數:	454
2020/3/2				2020/3/3				2020/3/4				2020/3/5				2020/3/6					
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				白飯				**糙米飯**					
主菜：泰式打拋豬				主菜：薑絲蒸魚				主菜：麻醬麵				主菜：咖哩雞				主菜：蒙古炒肉					
低脂絞肉	30	kg	CAS	水晶魚	490	份	切片、80g/份、包冰事熟約15%	小烏龍麵	78	kg	HACCP	雞胸丁	30	kg	CAS	豬柳	24	kg	CAS		
番茄	5	kg		水晶魚備份	40	份	切片、80g/份、包冰事熟約15%				金泉源	洋蔥	6.5	kg	去皮	蒜碎	0.8	kg			
九層塔	1	kg		豆腐	4	板	非基改、HACCP					紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	沙茶醬	1	瓶			
辣椒	0.1	kg		豆豉	2	包						馬鈴薯	7.5	kg	去皮						
蒜碎	1	kg		老薑絲	1	kg	不漂白					咖哩粉	1	盒							
副菜：洋蔥炒蛋				副菜：蒜炒海帶根				副菜：麻醬麵醬汁				副菜：清蒸南瓜				副菜：燕草如碧絲					
洋蔥	21	kg	去皮	海帶根	20	kg		低脂絞肉	15	kg	CAS	南瓜	26	kg	去皮籽	高麗菜	16	kg	去粗葉		
雞蛋	17	kg		辣椒	0.1	kg		白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	碎紅蔥頭	0.7	kg		豆芽菜	8	kg	不漂白		
				蒜碎	0.5	kg		蒜泥	2	kg		絞肉	3	kg	CAS						
				香油				芝麻醬	3	罐											
				烏醋																	
副菜：蒜炒油菜				**副菜：蒜炒有機蔬菜**				副菜：燙豆芽菜				**副菜：蒜炒有機蔬菜**				副菜:蒜炒白綠花椰菜					
油菜	35	kg		有機蔬菜	35	kg		豆芽菜	25	kg	不漂白	有機蔬菜	35	kg		白花椰菜	18	kg	加工		
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	9	kg	加工		
																蒜碎	0.4	kg			
湯：餛飩湯				湯：南瓜濃湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：青菜豆腐蛋花湯				湯：當歸鴨肉湯					
雲吞	600	粒	CAS/HACCP	南瓜	12	kg	去皮籽	白蘿蔔	22	kg	去皮	小白菜	7	kg		素鴨肉片	5	kg			
小白菜	6	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾	鮮香菇	2	kg		雞蛋	9.6	kg		老薑片	0.6	kg			
				雞蛋	8.4	kg		秀珍菇	2.5	kg		豆腐	2	板	非基改、HACCP	當歸料	300	元	昭安		
				玉米濃湯粉	5	包		雞骨	6	kg	CAS	柴魚	1	包		米酒	2	瓶			
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：