

信義國小 110學年度第1學期午餐食譜 第(12)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：簡萌智														用餐教職員工數：		58			
														用餐學生數：		518			
2021/11/15				2021/11/16				2021/11/17				2021/11/18				2021/11/19			
星期一 三四年級戶外				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			減量191	白飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：貢丸肉燥				主菜：三杯魷魚				主菜：麻醬麵				主菜：咖哩雞				主菜：麵輪滷肉丁			
小貢丸	9	6kg	CAS	魷魚圈	40	kg	HACCP	鐵板麵	72	kg	HACCP、裕德	去骨帶皮腿排肉丁	30	kg	CAS切丁冷藏	麵輪	6	kg	非基改
低脂絞肉	24	15kg	CAS	九層塔	0.7	kg						洋蔥	6.5	kg	去皮	豬肉丁	15	kg	CAS
蔥酥	1	包		老薑片	1	kg	不漂白					紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	紅蘿蔔	3	kg	去皮
滷包	3	包		蒜仁	1.5	kg						馬鈴薯	7.5	kg	去皮	滷包	3	包	
				麻油	1	瓶	西港區農會					咖哩粉	1	盒					
				米酒	1	瓶													
副菜：紅蘿蔔炒蛋				副菜：螞蟻上樹				副菜：麻醬麵醬汁				副菜：蒜炒三絲				副菜：黑胡椒豆芽菜			
紅蘿蔔	24	16kg	去皮	冬粉	2.4	捆		低脂絞肉	15	kg	CAS	白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	豆芽菜	28	kg	不漂白
雞蛋	21	14kg		木耳	0.1	kg		白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	海帶絲	9	kg		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮
				蝦米	0.1	kg		蒜泥	2	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg	
				高麗菜	11	kg	去粗葉、高山	芝麻醬	3	罐		蒜碎	0.7	kg		黑胡椒醬	1	罐	
				紅蘿蔔	1.5	kg	去皮									三四年級戶外教育補給-飲品、麵包			
				青蔥	1	kg	去蔥尾									法式小丸子	204	份	
				低脂絞肉	3	kg	CAS									果汁牛乳	204	份	
副菜：奶油花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：培根小黃瓜				副菜：燙高麗菜			
白花椰菜	28	19kg	加工	有機蔬菜	35	kg	民安	豆芽菜	26	kg	不漂白	小黃瓜	25	kg		高麗菜	22	kg	去粗葉
培根碎片	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.6	kg					
蒜碎	0.4	kg										培根碎片	3	kg	CAS				
乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊																
湯：柴魚蔬菜湯				湯：冬瓜排骨湯				湯：關東煮				湯：胡瓜蛋花湯				湯：皮蛋瘦肉湯			
大白菜	21	14kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	白蘿蔔	16	kg	去皮	胡瓜	17	kg	去皮籽	皮蛋	116	粒	
柴魚	1	包		龍骨	9	kg	CAS	秀珍菇	4	kg		雞蛋	6	kg		肉絲	9	kg	CAS
雞骨	6	kg	CAS					黑輪條	6	kg	CAS	鯉魚粉	少許			玉米粒	5	kg	非基改、CAS
																毛豆仁	3	kg	CAS
																蟹肉棒	1	包	
				水果															

執行秘書：

護理師：

總務主任：

校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材