

信義國小 110學年度第1學期午餐食譜 第(13)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：黃巧瑋														用餐教職員工數：		58			
														用餐學生數：		517			
2021/11/22				2021/11/23				2021/11/24				2021/11/25				2021/11/26			
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				紅藜麥飯			
主菜：黑胡椒豬柳				主菜：酥炸水鯊				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：筍絲控肉				主菜：檸檬香雞			
洋蔥	16.5	kg	去皮	調理水鯊魚條	48	kg		鐵板麵	78	kg	HACCP	豬肉丁	27	kg	CAS	骨腿丁	36	kg	包冰率低於15%
青蔥	1.6	kg	去蔥尾								金泉源	蒜碎	0.8	kg		老薑片	1	kg	不漂白
豬柳	18	kg	CAS、厚4mm、長5cm									辣椒	0.1	kg		香菜	0.3	kg	
牛排醬	1	罐										筍干	15	kg	滷	蒜碎	0.4	kg	
																米酒	1	瓶	
																魚露	500	ml	
																檸檬汁	900	ml	
副菜：清蒸南瓜				副菜：蒜炒海帶根				副菜：滷肉丁				副菜：炒四色				副菜：香滷豆干丁			
南瓜	28	kg	去皮籽	海帶根	23	kg		豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	玉米粒	10	kg	非基改、CAS	白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP
碎紅蔥頭	0.7	kg		辣椒	0.1	kg		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	毛豆仁	6	kg	CAS	低脂絞肉	3	kg	CAS
低脂絞肉	3	kg	CAS	蒜碎	0.5	kg		蠔油	1	瓶		紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg	
				香油				冰糖	0.6	kg		鮮香菇	3	kg		滷包	2	包	
				烏醋				米酒	1	瓶									
副菜：蒜炒油菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜			
有機油菜	35	kg		有機蔬菜	35	kg	民安	紅蘿蔔	3	kg	去皮	大白菜	35	kg	去粗葉	白花椰菜	20	kg	加工
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	紅蘿蔔	1	kg	去皮	綠花椰菜	10	kg	加工
								高麗菜	27	kg	去粗葉	薑絲	0.1	kg	不漂白	蒜碎	0.4	kg	
								老薑片	0.7	kg		扁魚	0.1	kg					
湯：香菇雞湯				湯：南瓜濃湯				豆瓣醬				湯：海芽小魚乾味噌湯				湯：雙菇鮮味湯			
骨腿丁	18	kg	CAS冷藏	南瓜	12	kg	去皮籽	米酒	1	瓶		濕海帶芽	2.5	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮
乾香菇	0.5	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾	冰糖	0.5	kg		青蔥	2	kg	去蔥尾	鮮香菇	2	kg	
老薑片	0.7	kg	不漂白	雞蛋	8.4	kg		紅燒滷包	10	包	邱大安、紅棗枸杞包一起、小包料好香	小魚乾	1	kg	HACCP	秀珍菇	2.5	kg	
米酒	2	瓶		玉米濃湯粉	5	包		醬油	少許			味噌	1	盒	非基改	雞骨	6	kg	CAS冷藏
				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