

信義國小 110學年度第1學期午餐食譜 第(14)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：蔡幸娟														用餐教職員工數：		58			
														用餐學生數：		517			
2021/11/29				2021/11/30				2021/12/1				2021/12/2				2021/12/3			
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				小米飯			
主菜：什錦肉絲				主菜：蔥燒魚丁				主菜：豚骨拉麵				主菜：高昇排骨				主菜：沙茶雞丁			
肉絲	21	kg	CAS	旗魚丁	34	kg	包冰率低於15%	白油麵	72	kg	HACCP	腱肉丁	36	kg	CAS	骨腿丁	36	kg	CAS冷藏
玉米粒	12	kg	非基改、CAS	老薑片	0.5	kg						青蔥	0.3	kg	去蔥尾	毛豆仁	4	kg	CAS
乾香菇	0.3	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾					老薑絲	0.5	kg		紅蘿蔔	5.5	kg	去皮
紅蘿蔔丁	5	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.5	kg		沙茶醬	1	瓶	
胡椒鹽	0.5	包		辣椒	0.1	kg		副菜：菠蘿麵包				米酒	2	瓶					
				米酒	1	瓶		菠蘿麵包	579	份		冰糖	1	kg					
				冰糖	0.9	kg						醬油	少許						
				蠔油	0.4	罐						烏醋	少許						
副菜：青蔥滑蛋				副菜：咖哩花椰菜				副菜：醬燒肉片				副菜：泡菜黃豆芽				副菜：蒜香油豆腐			
雞蛋	30	kg		白花椰菜	28	kg	加工	梅花火鍋肉片	30	kg	CAS	黃豆芽	24	kg	不漂白	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁
青蔥	3	kg	去蔥尾	咖哩粉	0.5	盒		豆芽菜	22	kg	不漂白	蒜碎	0.3	kg		蒜碎	0.9	kg	
								蒜碎	0.8	kg		韓式泡菜	3	kg	要切	青蔥	1	kg	去蔥尾
								醬油	少許							蠔油	少許		
								蠔油	少許										
								冰糖	少許										
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：滷蛋				副菜：蒜炒蘿美				副菜：蒜炒青江菜			
高麗菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	民安	滷蛋	600	粒	CAS	有機蘿美	35	kg	有機	有機青江菜	35	kg	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg																	
湯：紫菜金針菇湯				湯：蟹肉蛋花湯				湯：豚骨高湯				湯：虱目魚肚湯				湯：胡瓜魚丸湯			
金針菇	6	kg		雞蛋	17	kg		龍骨	6	kg	CAS	虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	胡瓜	19	kg	去皮籽
紫菜	0.5	kg		青蔥	2.3	kg	去蔥尾	老薑片	0.5	kg		虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	小魚丸	9	kg	HACCP
青蔥	0.5	kg	去蔥尾	蟹肉棒	1	包	HACCP	青蔥	1	kg	去蔥尾	西瓜綿	3	kg	不含水				
肉絲	3	kg	CAS	鰹魚粉	少許			月桂葉	120	g	昭安/紗布2包	薑絲	0.3	kg					
								鰹魚粉	少許			米酒	1	瓶					
				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