信義國小　110學年度第1學期午餐食譜　　第（15）週　食譜設計：午餐執秘　　驗收 ：金寧娟	用餐教職員工數:	58
	用餐學生數:	517

2021/12/6				2021/12/7				2021/12/8				2021/12/9				2021/12/10			
星期一				星期二 一二年級戶外				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			減量170	麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：五香滷味				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：義大利肉醬麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：藥膳豬肉片			
白蘿蔔	17.5	kg	去皮	虱目魚柳	32	22kg		貝殼麵	28	kg	3-5天訂 $40/500g	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm胛心
海帶結	9	kg						鮮香菇	4	kg		杏鮑菇	6	kg		藥膳包	300	元	昭安羊肉爐
低脂絞肉	12	kg	CAS					鮑魚菇	3.5	kg		老薑片	1	kg					
小黑輪條	9	kg	HACCP丸揚					洋蔥	8.5	kg	去皮	蒜碎	1	kg					
滷包	2	包						紅蘿蔔	3	kg	去皮	乾辣椒	0.1	kg					
								低脂絞肉	12	kg	CAS	花椒	1	包	昭安紗網包				
								番茄醬	1	罐									
副菜：玉米炒蛋				副菜：薑絲豆皮				蘑菇醬	2	罐		副菜：香拌豆干絲				副菜：金鑲白玉板			
玉米粒	15	kg	非基改、CAS	豆菊	9	6kg	非基改	牛排醬	1	罐		白豆干絲	15	kg	非基改、HACCP	黃金魚蛋	9	kg	CAS
雞蛋	20	kg		紅蘿蔔	1.7	1.2kg	去皮					木耳	0.3	kg		甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
青蔥	1.7	kg	去蔥尾	薑絲	0.6	0.4kg	不漂白					紅蘿蔔	2	kg	去皮				
				木耳	0.2	0.1kg		十二月飲品				蒜碎	0.7	kg					
								LIGHT優酪乳	581	份		香油	少許						
副菜:沙茶花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：薑絲奶油白菜				副菜：清炒高麗菜			
白花椰菜	28	kg	加工	有機蔬菜	35	25kg	民安	綠花椰菜	15	kg	CAS	有機奶油白菜	35	kg		高麗菜	42	kg	去粗葉
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	0.3kg						薑絲	0.2	kg	不漂白				
沙茶醬	0.5	瓶																	
湯：香菇雞湯				湯：冬瓜干貝湯				湯：海帶芽蛋花湯				湯：關東煮				湯：菇菇藥膳湯			
骨腿丁	18	kg	CAS冷藏	冬瓜	23	16kg	去皮籽	濕海帶芽	2	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	金針菇	4	kg	
乾香菇	0.5	kg		小干貝	1	0.7kg		雞蛋	10.8	kg		秀珍菇	4	kg		鮮香菇	2	kg	
老薑片	0.7	kg	不漂白	薑絲	0.5	0.4kg	不漂白	柴魚	1	包		黑輪條	6	kg	CAS	秀珍菇	2.5	kg	
米酒	2	瓶						香油	少許							藥膳包	250	元	昭安羊肉爐
				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