信義國小　110學年度第1學期午餐食譜　第（18）週　食譜設計：午餐執秘　驗收：吳珮瑜	用餐教職員工數:	58
	用餐學生數:	517

2021/12/27				2021/12/28				2021/12/29				2021/12/30				2021/12/31			
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：泰式打拋豬				主菜：蔥燒魚丁				主菜：大滷麵				主菜：親子丼							
低脂絞肉	33	kg	CAS	鯛魚丁	34	kg	包冰率低於15%	白油麵	72	kg	HACCP	洋蔥	15	kg	去皮	元旦補假			
番茄	5	kg		老薑片	0.5	kg						雞蛋	14	kg					
九層塔	1	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾					青蔥	1	kg	去蔥尾				
蒜碎	1	kg		蒜碎	0.4	kg						去骨帶皮腿排肉丁	30	kg	CAS切丁冷藏				
				辣椒	0.1	kg		副菜：雜糧肉鬆麵包(大)				鴻禧菇	2	kg					
				米酒	1	瓶		肉鬆麵包	579	份		米酒	1	罐					
				冰糖	0.9	kg						味醂	1.5	桶	醬油				
				蠔油	0.4	罐													
副菜：蒜香油豆腐				副菜：蒜炒海帶根				湯：大滷麵湯				副菜：炒四色							
小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	海帶根	23	kg		大白菜	11	kg		玉米粒	10	kg	非基改、CAS				
蒜碎	0.9	kg		辣椒	0.1	kg		桶筍絲	5.5	kg		毛豆仁	6	kg	CAS				
青蔥	1	kg	去蔥尾	蒜碎	0.5	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮	**紅蘿蔔丁**	7	kg	CAS				
蠔油	少許			香油				肉絲	6	kg	CAS	鮮香菇	3	kg					
				烏醋				木耳	0.3	kg									
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				魚羹	9.6	kg	HACCP	副菜:沙茶花椰菜							
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	35	kg	**民安**	雞蛋	9.6	kg		白花椰菜	28	kg	加工				
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	蒜碎	0.4	kg					
薑絲	0.1	kg	不漂白					柴魚	1	包		沙茶醬	0.5	瓶					
扁魚	0.1	kg						蒜酥	1	包									
湯：菇菇肉絲湯				湯：蟹肉蛋花湯				黑醋	1	瓶		湯：胡瓜蛋花湯							
金針菇	6	kg		雞蛋	17	kg		蔥酥	1	包	香油	胡瓜	17	kg	去皮籽				
鮮香菇	2	kg		青蔥	2.3	kg	去蔥尾	香油	少許			雞蛋	6	kg					
杏鮑菇	2	kg		蟹肉棒	1	包	HACCP					鰹魚粉	少許						
肉絲	3	kg	CAS	鰹魚粉	少許														
				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