

信義國小 110學年度第1學期午餐食譜 第(21)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：邱雯瑛														用餐教職員工數：		58							
														用餐學生數：		517							
2022/1/17				2022/1/18				2022/1/19				2022/1/20				2022/1/21							
星期一				星期二				星期三				星期四 休業式				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											
主菜：韓式泡菜炒肉				主菜：泰式檸檬魚				主菜：白醬培根義大利麵				不供餐				寒假							
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	鱸魚丁	34	kg	包冰率低於15%	貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	藍莓派	580	份									
蒜泥	0.5	kg		老薑片	1	kg	不漂白	安佳鮮奶油	2	公升		克林姆(大)	580	份									
韓式泡菜	6	kg	要切	香菜	0.3	kg		洋蔥	8.5	kg	去皮	光泉高鈣牛乳	580	份									
				蒜碎	0.4	kg		蒜碎	1	kg													
				米酒	1	瓶		培根碎片	9	kg	CAS												
				魚露	500	ml		乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊												
				檸檬汁	900	ml		玉米粒	5	kg	非基改、CAS												
副菜：蒸奶黃包				副菜：沙茶高麗菜豆干				紅蘿蔔丁															
奶黃包	588	顆	桂冠(30g)、12粒/360g/包	高麗菜	15	kg	去粗葉	馬鈴薯	7	kg	去皮												
		49包		黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP																
				蒜碎	0.5	kg																	
桂冠(30g)、12粒/360g/包				沙茶醬	0.5	瓶		一月飲品															
				醬油	少許			健健美鮮奶	580	份													
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜															
小黃瓜	25	kg		有機蔬菜	35	kg	民安	綠花椰菜	15	kg	CAS												
豆皮	2	kg	非基改	蒜碎	0.4	kg																	
蒜碎	0.5	kg																					
湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：玉米濃湯				湯：青菜豆腐蛋花湯															
白蘿蔔	19	kg	去皮	玉米粒	11	kg	非基改、CAS	小白菜	7	kg													
小貢丸	9	kg	CAS	雞蛋	8.4	kg		雞蛋	9.6	kg													
				青蔥	1	kg	去蔥尾	豆腐	2	板	非基改、HACCP												
				紅蘿蔔	1	kg	去皮	柴魚	1	包													
				玉米濃湯粉	5	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