

信義國小 110學年度第2學期午餐食譜 第(6)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：李庭均														用餐教職員工數：		58			
														用餐學生數：		518			
2022/3/14				2022/3/15				2022/3/16				2022/3/17				2022/3/18			
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				燕麥飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：咖哩雞				主菜：香鬆魚柳				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：高昇排骨				主菜：紅燒瓜仔雞			
骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	虱目魚柳	29	kg		白油麵	72	kg	HACCP	豬肉丁	36	kg	CAS	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏
洋蔥	6.5	kg	去皮	味島海苔	3	包						青蔥	0.3	kg	去蔥尾	瓜仔罐	2	罐	
紅蘿蔔	3.5	kg	去皮	味島鰹魚	3	包						老薑絲	0.5	kg		薑片	0.8	kg	
馬鈴薯	7.5	kg	去皮	小袋子	半斤/包							蒜碎	0.5	kg					
咖哩粉	1	盒										米酒	2	瓶					
												冰糖	1	kg					
												醬油	少許	烏醋	少許				
副菜：玉米毛豆炒肉				副菜：胡瓜魚羹				主菜：香蔥肉燥				副菜：番茄蛋豆腐				副菜：奶油花椰菜			
玉米粒	15	kg	非基改、CAS	胡瓜	32	kg	去皮籽	低脂絞肉	24	kg	CAS	牛番茄	15	kg		白花椰菜	28	kg	加工
毛豆仁	7	kg	CAS	魚羹	6	kg	HACCP	碎紅蔥頭	0.8	kg		雞蛋	7	kg		培根碎片	3	kg	CAS
紅蘿蔔丁	7	kg	CAS					滷包	2	包		豆腐	3	板		蒜碎	0.4	kg	
低脂絞肉	3	kg	CAS									青蔥	0.6	kg	去蔥尾	乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊
												番茄醬	1.2	kg					
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：清炒小黃瓜				副菜：沙茶高麗菜				副菜：蒜炒油菜			
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	37	kg	民安	小黃瓜	29	kg		高麗菜	34	kg	去粗葉	有機油菜	35	kg	
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg	
薑絲	0.1	kg	不漂白									蒜碎	0.4	kg					
扁魚	0.1	kg										沙茶醬	1	罐					
湯：榨菜肉絲湯				湯：蟹肉蛋花湯				湯：什錦湯底				湯：餛飩湯				湯：冬瓜蛤蜊湯			
榨菜絲	9	kg		雞蛋	17	kg		小白菜	16	kg		雲吞	660	粒	CAS	冬瓜	23	kg	去皮籽
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	青蔥	2.3	kg	去蔥尾	青蔥	2	kg	去蔥尾	青蔥	1	kg	去蔥尾	薑絲	0.5	kg	不漂白
肉絲	3	kg	CAS	蟹肉棒	1	包	HACCP	小魚丸	9	kg	HACCP					蛤蜊	7	kg	中等、吐沙完成
				鰹魚粉	少許			雞骨	6	kg	CAS冷藏	桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒							
								油蔥酥	1	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**