信義國小　110學年度第2學期午餐食譜　第（8）週　食譜設計：午餐執秘　驗收 :陳凱民																		用餐教職員工數:	58
																		用餐學生數:	519
2022/3/28				2022/3/29				2022/3/30				2022/3/31				2022/4/1			
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				麥片飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
				主菜：泰式檸檬魚				主菜：豆菜麵				主菜：爆爆雞米花				主菜：沙茶雞丁			
校慶補假				鯛魚丁	35	kg	包冰率低於15%	豆菜麵	78	kg		鹹酥雞	42	kg	CAS	骨腿丁	36	kg	CAS冷藏
				老薑片	1	kg	不漂白	蒜泥	4	kg						毛豆仁	4	kg	CAS
				香菜	0.3	kg		金蘭醬油膏	1	罐						紅蘿蔔	5.5	kg	去皮
				蒜碎	0.4	kg		鰹魚粉	少許							沙茶醬	1	瓶	
				米酒	1	瓶		香油	少許										
				魚露	500	ml													
				檸檬汁	900	ml													
				副菜：玉米炒蛋				副菜：清燙豆芽菜				副菜：香滷豆干丁				副菜：胡瓜炒黑輪			
				玉米粒	17	kg	非基改、CAS	豆芽菜	26	kg	不漂白	白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP	胡瓜	34	kg	去皮籽
				雞蛋	20	kg						低脂絞肉	3	kg	CAS	黑輪	6	kg	CAS如記
				青蔥	1.7	kg	去蔥尾					蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
												滷包	2	包					
				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：特濃牛奶麵包				副菜:咖哩花椰菜				副菜：蒜炒高麗菜			
				有機蔬菜	37	kg	民安	特濃牛奶麵包	577	份		白花椰菜	28	kg	加工	高麗菜	35	kg	去粗葉
				蒜碎	0.4	kg						咖哩粉	0.5	盒		紅蘿蔔	1.5	kg	去皮
																蒜碎	0.4	kg	
				湯：冬瓜干貝湯				湯：青菜豆腐蛋花湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：紫菜蛋花湯			
				冬瓜	23	kg	去皮籽	小白菜	7	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮	雞蛋	10.8	kg	
				小干貝	1	kg		雞蛋	9.6	kg		鮮香菇	2	kg		紫菜	0.6	kg	
				薑絲	0.5	kg	不漂白	豆腐	2	板	非基改、HACCP	秀珍菇	2.5	kg		青蔥	0.9	kg	去蔥尾
								柴魚	1	包		雞骨	6	kg	CAS冷藏	鰹魚粉	少許		
								副菜：雞蛋布丁								副菜：FIN			
									585	份	10:00						600	份	
				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