

信義國小 110學年度第2學期午餐食譜 第(12)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：謝明義														用餐教職員工數：		58				
														用餐學生數：		519				
2022/4/25				2022/4/26				2022/4/27				2022/4/28				2022/4/29				
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：貢丸肉燥				主菜：酥炸水鯊				主菜：麻醬麵				主菜：筍絲控肉				主菜：冬瓜燜雞				
小貢丸	9	kg	CAS	調理水鯊魚條	48	kg		鐵板麵	72	kg	HACCP、裕德	豬肉丁	27	kg	CAS	骨腿丁	36	kg	CAS冷藏	
低脂絞肉	24	kg	CAS									蒜碎	0.8	kg		冬瓜	11	kg	去皮籽	
蔥酥	1	包										辣椒	0.1	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	
滷包	3	包										筍干	15	kg	滷					
				調理魚塊160條/6公斤/箱/830元(箱)																
副菜：胡瓜滑蛋				副菜：薑絲豆皮				副菜：麻醬麵醬汁				主菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：醬燒小肉包				
雞蛋	6.8	kg		豆菊	9	kg	非基改	低脂絞肉	15	kg	CAS	玉米粒	18	kg	非基改、CAS	醬燒小肉包	588	顆	桂冠(30g)、12粒/360g/包	
胡瓜	32.5	kg	去皮籽	紅蘿蔔	2	kg	去皮	白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	青蔥	1.5	kg	去蔥尾			49包		
蒜碎	0.3	kg		薑絲	0.6	kg	不漂白	蒜泥	2	kg		紅蘿蔔丁	6	kg	CAS					
				木耳	0.2	kg		芝麻醬	3	罐									桂冠(30g)、12粒/360g/包	
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒油菜				副菜：奶油花椰菜				
大白菜	35	kg	去粗葉	有機蔬菜	37	kg	民安	豆芽菜	26	kg	不漂白	有機油菜	35	kg		白花椰菜	28	kg	加工	
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		培根碎片	3	kg	CAS	
薑絲	0.1	kg	不漂白													蒜碎	0.4	kg		
扁魚	0.1	kg														乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊	
湯：虱目魚肚湯				湯：冬瓜干貝湯				湯：海帶芽蛋花湯				湯：豆腐味噌湯				湯：蟹肉蛋花湯				
虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	冬瓜	23	kg	去皮籽	濕海帶芽	2	kg		豆腐	4	板	非基改、HACCP	雞蛋	17	kg		
虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	小干貝	1	kg		雞蛋	10.8	kg		味噌	1	箱	非基改	青蔥	2.3	kg	去蔥尾	
西瓜綿	3	kg	不含水	薑絲	0.5	kg	不漂白	柴魚	1	包		柴魚	1	包		蟹肉棒	1	包	HACCP	
薑絲	0.3	kg						香油	少許			青蔥	2	kg	去蔥尾	鱈魚粉	少許			
米酒	1	瓶																		
				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