

信義國小 108學年度第2學期午餐食譜 第(6)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：陳富霖													用餐教職員工數：		52												
													用餐學生數：		454												
2020/3/30				2020/3/31				2020/4/1				2020/4/2				2020/4/3											
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								
胚芽飯				白飯			校慶	麵食				白飯				白飯											
主菜：什錦肉絲				主菜：海產粥				主菜：豆菜麵				兒童節補假				清明節補假											
肉絲	18	kg	CAS	大魚丸	3.6	kg		豆菜麵	78kg	72kg	加菜減量																
玉米粒	9	kg	非基改、CAS	小卷	12	kg	不含水	蒜泥	4	kg																	
乾香菇	0.3	kg		蝦仁	4	kg		金蘭醬油膏	1	罐																	
紅蘿蔔	4.7	kg	去皮	大骨	6	kg	CAS	鯷魚粉	少許																		
胡椒鹽	0.5	包		肉絲	3	kg	CAS	香油	少許																		
副菜：青蔥蒸蛋				芹菜				副菜：清燙豆芽菜																			
雞蛋	24	kg		嫩薑絲	0.5	kg		豆芽菜	23	kg	不漂白																
青蔥	0.6	kg		乾香菇	0.5	kg		☺ 慶祝兒童節 ☺ 感謝家長會贈送布丁																			
柴魚	0.5	包		鮮竹筍絲	8	kg						雞蛋布丁	510	份	10:10												
副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：藍莓派				副菜：茶葉蛋																			
有機蔬菜	35	kg		麵包	507	份		雞蛋	530+20	粒																	
蒜碎	0.4	kg		備份	10	份		滷包(含茶葉)	6	包	大安/50元/包																
				總訂購	517	份																					
湯：雙菇鮮味湯				☺ 慶祝兒童節 ☺ 感謝家長會贈送多多				湯：高麗菜魚丸湯																			
白蘿蔔	22	kg	去皮					原味多多	510	份	11:20	高麗菜	20	kg	去粗葉												
鮮香菇	2	kg						小魚丸	9	kg																	
秀珍菇	2.5	kg						雞骨	6	kg	CAS																
雞骨	6	kg	CAS					柴魚	1	包																	
				水果																							

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：