

信義國小 111學年度第1學期午餐食譜 第(18)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：蔡逸芬													用餐教職員工數：		58				
													用餐學生數：		525				
2022/12/26				2022/12/27				2022/12/28				2022/12/29				2022/12/30			
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				黑糯米飯				麵食				有機糙米飯			冬至	小米飯	六年級減52	大凍山	
<b>主菜：蒜泥白肉</b>				<b>主菜：香酥虱目魚柳條</b>				<b>主菜：什錦板條</b>				<b>主菜：三杯雞</b>				<b>主菜：肉絲魚羹</b>			
火鍋肉片(長)	33	kg	CAS、厚度2mm	虱目魚柳	34	kg		板條	84kg			骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	肉絲	15	12kg	CAS
蒜泥	1.5	kg										九層塔	0.7	kg		魚羹	15	kg	CAS
金蘭醬油膏	1	瓶										老薑片	1.5	kg	不漂白	紅蘿蔔	1	kg	去皮
辣椒	0.1	kg										蒜仁	1.5	kg		乾木耳	0.3	kg	
												麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油				
												米酒	1	瓶					
												杏鮑菇	6	kg					
<b>副菜：蒜炒海龍王</b>				<b>副菜：番茄蛋豆腐</b>				<b>副菜：蒸奶黃包</b>				<b>副菜：蒜香油豆腐</b>				<b>副菜：青蔥燴蛋</b>			
海茸	25	kg		牛番茄	15	kg		奶黃包	588	顆	桂冠(30g)、12粒/360g/包	小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	雞蛋	13	11kg	
蒜碎	0.5	kg		雞蛋	7	kg				49包		蒜碎	0.9	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
九層塔	0.7	kg		豆腐	4	板	HACCP					青蔥	1	kg	去蔥尾	<b>副菜：滷大白菜</b>			
辣椒	0.1	kg		青蔥	0.6	kg	去蔥尾	桂冠(30g)、12粒/360g/包				蠔油	少許			大白菜	42	38kg	去粗葉、高山
香油				番茄醬	1.2	kg										紅蘿蔔	1	kg	去皮
烏醋																			
<b>副菜：蒜炒白綠花椰菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>湯：什錦板條湯底</b>				<b>副菜：培根高麗菜</b>				<b>湯：羹湯</b>			
白花椰菜	20	kg	加工	有機蔬菜	38	kg		高麗菜	19	kg	去粗葉、高山	高麗菜	35	kg	去粗葉	桶筍絲	6	kg	
綠花椰菜	10	kg	加工	蒜碎	0.4	kg		肉絲	6	kg	CAS	蒜碎	0.3	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蒜碎	0.4	kg						乾香菇	0.5	kg		培根碎片	3	kg	CAS	雞骨	6	kg	CAS冷藏
								碎紅蔥頭	1.3	kg						柴魚	1	包	
<b>湯：虱目魚肚湯</b>				<b>湯：白蘿蔔貢丸湯</b>				<b>大骨</b>				<b>湯：胡瓜蛋花湯</b>				<b>蒜酥</b>			
虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	白蘿蔔	20	kg	去皮	小魚丸	9	kg		胡瓜	17	kg	去皮籽	黑醋	1	瓶	
虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	貢丸	9	kg	CAS					雞蛋	6	kg		蔥酥	1	包	
西瓜綿	3	kg	不含水					<b>副菜：BeanGO豆奶</b>				鯉魚粉				香油			
薑絲	0.3	kg						豆奶	600	份	產銷履歷								
米酒	1	瓶								25箱									
<b>水果</b>								<b>飲品↑</b>				<b>水果、補大凍山副食</b>							

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