

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(11)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：巫靜宜														用餐教職員工數：		57			
														用餐學生數：		526			
2023/4/24				2023/4/25				2023/4/26				2023/4/27				2023/4/28			
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				有機糙米飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
<b>主菜：蒜泥白肉</b>				<b>主菜：蔥燒魚丁</b>				<b>主菜：豆菜麵</b>				<b>主菜：沙茶雞丁</b>				<b>主菜：肉絲魚羹</b>			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	鯛魚丁	40	kg	包冰率低於15%	牛排麵	78	kg	扁條、不加鹼及色素	骨腿丁	36	kg	CAS冷藏	肉絲	15	kg	CAS
蒜泥	2	kg		老薑片	0.5	kg		蒜泥	4	kg		毛豆仁	4	kg	CAS	魚羹	15	kg	CAS
金蘭醬油膏	1	瓶		青蔥	0.7	kg	去蔥尾	金蘭醬油膏	1	罐		紅蘿蔔	5.5	kg	去皮	紅蘿蔔	1	kg	去皮
辣椒	0.1	kg		蒜碎	0.4	kg		鯉魚粉	少許			沙茶醬	1	瓶		乾木耳	0.3	kg	
				辣椒	0.1	kg		香油	少許										
				米酒	1	瓶		豆菜麵用金泉源 <b>牛排麵</b>											
				冰糖	0.9	kg													
<b>副菜：螞蟻上樹</b>				<b>副菜：炒四色</b>				<b>副菜：清燙豆芽菜</b>				<b>副菜：蒜炒海帶根</b>				<b>副菜：青蔥燴蛋</b>			
寬粉	2.5	捆		玉米粒	12	kg	非基改、CAS	豆芽菜	28	kg	不漂白	海帶根	27	kg		雞蛋	13	kg	
豆芽菜	15	kg	不漂白	毛豆仁	6	kg	CAS					辣椒	0.1	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
沙茶醬	0.5	瓶		紅蘿蔔丁	7	kg	CAS					蒜碎	0.5	kg					
豆瓣醬	少許		辣味	鮮香菇	3	kg						香油							
醬油	少許											烏醋							
<b>副菜：紅蘿蔔炒玉米</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：全脂鮮乳</b>				<b>副菜：培根小黃瓜</b>				<b>副菜：滷大白菜</b>			
玉米粒	18	kg	非基改、CAS	有機蔬菜	38	kg		全脂鮮乳	587份			小黃瓜	27	kg		大白菜	42	kg	去粗葉、高山
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.6	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
紅蘿蔔丁	6	kg	CAS									培根碎片	3	kg		<b>湯：羹湯</b>			
																桶筍絲	6	kg	
<b>湯：榨菜肉絲湯</b>				<b>湯：雙菇鮮味湯</b>				<b>湯：青菜豆腐蛋花湯</b>				<b>湯：筍片龍骨湯</b>				<b>湯：紅蘿蔔</b>			
榨菜絲	9	kg		白蘿蔔	22	kg	去皮	小白菜	7	kg		筍片	8	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
青蔥	1.8	kg	去蔥尾	鮮香菇	2	kg		雞蛋	9.6	kg		龍骨	9	kg	CAS	雞骨	6	kg	CAS冷藏
肉絲	3	kg	CAS	秀珍菇	2.5	kg		豆腐	2	板	非基改、HACCP				柴魚	1	包		
				雞骨	6	kg	CAS冷藏	柴魚	1	包					蒜酥	1	包		
															黑醋	1	瓶		
															蔥酥	1	包		
															香油				
							<b>水果、飲品(全脂鮮乳)</b>					<b>水果</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