信義國小　108學年度第2學期午餐食譜　第（14）週　食譜設計：午餐執秘　驗收 :黃靖雅	用餐教職員工數:	52
	用餐學生數:	460

2020/5/25				2020/5/26				2020/5/27				2020/5/28				2020/5/29			
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				白飯				麵食				有機糙米飯				白飯			
主菜：瓜仔肉燥				主菜：鱈班魚排				主菜：麻醬麵				主菜：沙茶雞丁				主菜：南瓜飯			
低脂絞肉	27	kg	CAS	鱈班魚排	560	份	80份/盒、HACCP	小烏龍麵	78	kg	HACCP	全雞丁	36	kg	CAS	南瓜	22	kg	去皮籽
瓜仔罐	2	罐									金泉源	毛豆仁	4	kg	CAS	碎紅蔥頭	2.3	kg	
蒜碎	0.9	kg										紅蘿蔔	5.5	kg	去皮	低脂絞肉	12	kg	CAS
滷包	3	包										沙茶醬	1	瓶		乾香菇	0.4	kg	
																蝦米	0.3	kg	
副菜：香拌豆干絲				副菜:咖哩花椰菜				副菜：麻醬麵醬汁				副菜:青蔥蒸蛋				副菜：胡瓜炒黑輪			
白豆干絲	15	kg	非基改、HACCP	冷凍白花椰菜	34	kg	CAS	低脂絞肉	15	kg	CAS	雞蛋	24	kg		胡瓜	34	kg	去皮籽
木耳	0.3	kg		咖哩粉	0.5	盒		白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	青蔥	0.6	kg		黑輪	6	kg	CAS如記
紅蘿蔔	2	kg	去皮					蒜泥	2	kg		柴魚	0.5	包		蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.7	kg						芝麻醬	3	罐									
香油	少許																		
副菜：蒜炒地瓜葉				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒油菜			
地瓜葉	28	kg	去粗梗	有機蔬菜	35	kg	民安	豆芽菜	25	kg	不漂白	有機蔬菜	35	kg		油菜	35	kg	
蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：西瓜綿魚柳湯				湯：高麗菜排骨湯				湯：綠豆珍珠湯				湯：香菇雞湯			
白蘿蔔	19	kg	去皮	虱目魚柳	8	kg		高麗菜	25	kg	去粗葉	綠豆	8.5	kg		全雞丁	18	kg	CAS
小貢丸	8.4	kg	HACCP	西瓜綿	3	kg	不含水	龍骨	9	kg	CAS	冰糖	13	kg		乾香菇	0.5	kg	
				薑絲	0.3	kg						小珍珠	3	kg		老薑片	0.7	kg	不漂白
				米酒	1	瓶						衛生冰塊	2	袋		米酒	2	瓶	
				水果															

執行秘書：　　護理師：　　教務主任：　　校長：