

信義國小 111學年度第2學期午餐食譜 第(20)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：莊惠晴														用餐教職員工數：		57			
														用餐學生數：		474			
2023/6/26				2023/6/27				2023/6/28				2023/6/29				2023/6/30			
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				小米飯			廚房拜拜	麵食				燕麥飯				小米飯			休業式
主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：香鬆魚柳				主菜：豆菜麵				主菜：蒙古炒肉				不供餐			
骨腿丁	42	kg(39)	CAS冷藏	虱目魚柳	29	kg(27)		牛排麵	78	kg(72)	扁條、不加鹼及色素	豬柳	33	kg(30)	CAS	克林姆麵包	534	份	
瓜仔罐	2	罐		味島海苔	3	包		蒜泥	4	kg(3.5)		蒜碎	0.8	kg		杯子蛋糕	534	份	
薑片	0.8	kg(0.7)		味島鰹魚	3	包		金蘭醬油膏	1	罐		沙茶醬	1	瓶		珍穀牛乳	534	份	光泉200cc
				(小袋子)	半斤/包			鰹魚粉	少許										
								香油	少許										
								豆菜麵用金泉源牛排麵											
副菜：開陽絲瓜				副菜：胡瓜炒黑輪				副菜：清燙豆芽菜				副菜：燕草如碧絲							
絲瓜	33	kg(30)	去頭尾、去皮	胡瓜	34	kg(31)	去皮籽	豆芽菜	28	kg(26)	不漂白	高麗菜	24	kg(23)	去粗葉				
冬粉	0.9	捆		黑輪	6	kg	CAS如記					豆芽菜	11	kg(10)	不漂白				
蝦米	0.2	kg		蒜碎	0.4	kg													
薑絲	0.5	kg																	
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：優酪乳				副菜：培根小黃瓜							
高麗菜	35	kg(32)	去粗葉	有機蔬菜	38	kg(35)		LIGHT優酪乳	584	份		小黃瓜	25	kg(23)					
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg			534			蒜碎	0.6	kg					
蒜碎	0.4	kg										培根碎片	3	kg					
湯：玉米蛋花湯				湯：海帶芽味噌湯				湯：高麗菜排骨湯				湯：榨菜肉絲湯							
玉米粒	12	kg(11)	非基改、CAS	濕海帶芽	2.5	kg		高麗菜	25	kg(23)	去粗葉	榨菜絲	9	kg(8)					
雞蛋	9.6	kg(9)		青蔥	2	kg	去蔥尾	龍骨	9	kg	CAS	青蔥	1.8	kg(1.6)	去蔥尾				
青蔥	2	kg(1.8)	去蔥尾	味噌	1	盒	非基改					肉絲	3	kg	CAS				
香油	少許																		
								水果、飲品(優酪乳)				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