

信義國小 113學年度 第1學期午餐食譜 第(8)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：												用餐教職員工數：		62					
												用餐學生數：		505					
2024/10/14				2024/10/15				2024/10/16				2024/10/17				2024/10/18			
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				燕麥飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：貢丸肉燥				主菜：香酥魷魚丸				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：咖哩雞				主菜：什錦肉絲			
小貢丸	9	kg	CAS	魷魚丸	42	kg	CAS	螺旋麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	肉絲	21	kg	CAS
低脂絞肉	24	kg	CAS			14包		安佳鮮奶油	2	公升		洋蔥	6.5	kg	去皮	玉米粒	12	kg	非基改、CAS
蔥酥	1	包		幼兒、低年級*2				洋蔥	8.5	kg	去皮	紅蘿蔔	4	kg	去皮	乾香菇	0.3	kg	
滷包	3	包		中高年級*3				蒜碎	1	kg		馬鈴薯	8.5	kg	去皮	紅蘿蔔丁	5	kg	CAS
				源鴻億CAS冷凍魷魚丸				培根碎片	9	kg	CAS	咖哩粉	1	盒		胡椒鹽	0.5	包	
				120顆/ 3公斤 / 330元				乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊								
								玉米粒	5	kg	非基改、CAS								
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：蔬菜咖哩				紅蘿蔔丁	2	kg	CAS	副菜：炒四色			副菜：洋蔥炒蛋				
小黃瓜	25	kg		洋蔥	7	kg	去皮	馬鈴薯	7	kg	去皮	玉米粒	10	kg	非基改、CAS	洋蔥	22	kg	去皮
豆皮	2	kg		馬鈴薯	22	kg	去皮					毛豆仁	6	kg	CAS	雞蛋	17	kg	
蒜碎	0.5	kg		紅蘿蔔	6	kg	去皮	副餐：BeanGO豆奶				紅蘿蔔丁	7	kg	CAS				
				杏鮑菇	6	kg		豆奶	600	份	產銷履歷	鮮香菇	3	kg					
				咖哩粉	1	盒	合成小磨坊 佛蒙特蘋果1K		上學期	22箱	528								
									加訂3箱600										
副菜：奶油花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：豆芽菜炒韭菜			
白花椰菜	38	kg	CAS	有機蔬菜	38	kg		綠花椰菜	15	kg	加工	有機蔬菜	38	kg		豆芽菜	30	kg	
培根碎片	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.5	kg	
蒜碎	0.4	kg						副菜：燒賣								韭菜	2.7	kg	
乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊					金黃燒賣	650	顆(25g)	CAS(桂冠)								
湯：虱目魚肚湯				湯：胡瓜魚丸湯					(1包50粒)	(共13包)		湯：餛飩湯				湯：香菇雞湯			
虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	胡瓜	19	kg	去皮籽	湯：青菜豆腐蛋花湯				雲吞	700	粒	CAS	骨腿丁	18	kg	CAS冷藏
虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	小魚丸	9	kg	CAS	小白菜	7	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	乾香菇	0.5	kg	
西瓜綿	3	kg	不含水					雞蛋	9.6	kg						老薑片	0.7	kg	不漂白
薑絲	0.3	kg						豆腐	2	板	非基改、HACCP	桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				米酒	2	瓶	
米酒	1	瓶						柴魚	1	包									
								水果、飲品(履歷豆漿)				水果							

執行秘書：

黃博聖

護理師：

賴淑玫

總務主任：

周倍甲

校長：

馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材