

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(6)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：												用餐教職員工數：		59						
												用餐學生數：		501						
2025/3/10				2025/3/11				2025/3/12				2025/3/13				2025/3/14				
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	
白米飯				薏仁片飯				麵食				黎麥飯				燕麥飯				
主菜：回鍋肉				主菜：蒲燒鯛魚				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：親子丼				主菜：韓式泡菜炒肉				
豬柳	24	kg	CAS	蒲燒鯛魚	6	箱		白油麵	75	kg	順多(13包)	洋蔥	15	kg	去皮	火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	
小油豆腐	12	kg	非基改、 HACCP、切丁	一箱5公斤								雞蛋	8	kg		蒜泥	0.5	kg		
青蔥	2.8	kg	去蔥尾	110片 2箱 220片								青蔥	1	kg	去蔥尾	韓式泡菜	6	kg	要切	
蒜碎	0.7	kg		90片 4箱 360片								去骨帶皮雞腿肉丁	36	kg	CAS冷藏	年糕	6	kg		
				幼兒園.一二三年級給小片				副菜：蒸奶黃包				鴻禧菇	2	kg						
				四五六六年級給大片				奶黃包	600	顆	桂冠(30g)、50粒 /30g/包	米酒	1	罐						
副菜：洋蔥炒蛋				副菜：紅蘿蔔炒玉米						12包		味醂	1.5	桶						
洋蔥	22	kg	去皮	玉米粒	19	kg	非基改、CAS	桂冠(1顆30g)、50粒/包				醬油								
雞蛋	17	kg		青蔥	1.5	kg	去蔥尾					副菜：醋溜海帶絲				副菜：泡菜黃豆芽				
				紅蘿蔔丁	7	kg	CAS					海帶絲	18	kg		黃豆芽	22	kg	不漂白	
								副餐：優酪乳				蒜碎	0.7	kg		蒜碎	0.3	kg		
								LIGHT優酪乳	588	份		香油	少許			韓式泡菜	3	kg	要切	
												烏醋	少許							
副菜：菇菇花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：香蔥肉燥				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：蒜炒白綠花椰菜				
綠花椰菜	35	kg	CAS	有機蔬菜	36	kg		低脂絞肉	27	kg	CAS	有機蔬菜	36	kg		白花椰菜	20	kg	加工	
鮑魚菇	3	kg		蒜碎	0.4	kg		碎紅蔥頭	0.8	kg		蒜碎	0.4	kg		綠花椰菜	10	kg	加工	
薑絲	0.3	kg						滷包	2	包						蒜碎	0.4	kg		
湯：豆薯肉絲湯				湯：冬瓜干貝湯				湯：什錦湯底				湯：餛飩湯				湯：蘿蔔排骨湯				
豆薯	16	kg	去皮完整	冬瓜	23	kg	去皮籽	小白菜	19	kg		雲吞	600	粒	CAS	白蘿蔔	20	kg	去粗葉	
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	小干貝	1	kg	中等、吐沙完成	青蔥	2	kg	去蔥尾	青蔥	1	kg	去蔥尾	龍骨	9	kg	CAS	
肉絲	3	kg	CAS	薑絲	0.5	kg	不漂白	小魚丸	9	kg	CAS									
								雞骨	6	kg	CAS冷藏	桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒								
								油蔥酥	1	包										
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果								

執行秘書：午餐執秘張瑤宸

護理師：護理師賴淑玫

總務主任：教師兼總務主任周倍甲

校長：臺南市佳里區信義國民學校校長馮郁元

本校一律使用國產豬、牛肉食材

本校點心有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等及其製品，菜單已預先上傳至教育部校園食材登錄平臺，請師生家長多加利用。