

信義國小 113學年度第2學期午餐食譜 第(13)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						
2025/4/28				2025/4/29				2025/4/30				2025/5/1				2025/5/2						
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				燕麥飯				麵食				有機糙米飯				小米飯						
主菜：瓜仔肉燥				主菜：香酥魷魚丸				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：三杯雞				主菜：麵輪滷肉丁						
低脂絞肉	36	kg	CAS	魷魚丸	39	kg	CAS	白油麵	75	kg	順多(13包)	骨腿丁	42	kg	CAS冷藏	麵輪	6	kg	非基改			
瓜仔罐	2	罐				13包						九層塔	0.7	kg		豬肉丁	21	kg	CAS			
蒜碎	1	kg		幼兒、低年級*2								老薑片	1.5	kg	不漂白	紅蘿蔔	3	kg	去皮			
				中高年級*3								蒜仁	1.5	kg		滷包	3	包				
				源鴻億CAS冷凍魷魚丸								麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油							
				120顆/ 3公斤 / 330元								米酒	1	瓶								
																副菜：胡瓜炒黑輪						
副菜：青蔥蒸蛋				副菜：榨菜豆干				副菜：藍莓麵包				副菜：清蒸南瓜				胡瓜				34	kg	去皮籽
雞蛋	26	kg		榨菜絲	15	kg		藍莓麵包	600	顆		南瓜	28	kg	去皮籽	黑輪	6	kg	CAS如記			
青蔥	0.6	kg	去蔥尾	辣椒	0.1	kg						碎紅蔥頭	0.7	kg		蒜碎	0.4	kg				
鯉魚粉	少許			蒜碎	0.5	kg						絞肉	3	kg	CAS							
				豆干片	12	kg		副餐：鮮乳														
				青蔥	1	kg	去蔥尾	鮮乳	587份													
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：燙高麗菜						
綠花椰菜	38	kg	CAS	有機蔬菜	36	kg		低脂絞肉	27	kg	CAS	有機蔬菜	36	kg		高麗菜	22	kg	去粗葉			
鮑魚菇	3.5	kg		蒜碎	0.4	kg		碎紅蔥頭	0.8	kg		蒜碎	0.4	kg								
薑絲	0.3	kg						滷包	2	包												
湯：雙菇鮮味湯				湯：綠豆珍珠湯				湯：什錦湯底				湯：筍片排骨湯				湯：皮蛋瘦肉湯						
白蘿蔔	22	kg	去皮	綠豆	8.5	kg		小白菜	18	kg		筍片	12	kg		皮蛋	120	粒	CAS			
鮮香菇	3	kg		冰糖	13	kg		青蔥	2	kg	去蔥尾	龍骨	9	kg	CAS	肉絲	9	kg	CAS			
秀珍菇	3	kg		小珍珠	3	kg		小貢丸	9	kg	CAS					玉米粒	5	kg	非基改、CAS			
雞骨	6	kg	CAS冷藏	衛生冰塊	2	袋	新益興	雞骨	6	kg	CAS冷藏					毛豆仁	3	kg	CAS			
								油蔥酥	1	包												
								水果、飲品(優酪乳)				水果										

執行秘書：

午餐執秘張瑀宸

護理師：

護理師兼午餐出納賴淑玫

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小學校長馮郁元

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。