

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(1)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：														用餐教職員工數：						
														用餐學生數：		438				
2025/9/1				2025/9/2				2025/9/3				2025/9/4				2025/9/5				
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				有機糙米飯				小米飯				
<b>主菜：泰式打拋豬</b>				<b>主菜：清蒸魚柳</b>				<b>主菜：豆菜麵</b>				<b>主菜：檸檬香雞</b>				<b>主菜：麵輪滷肉丁</b>				
低脂絞肉	30	kg	CAS	虱目魚柳	28	kg		牛排麵	72	kg	扁條、不加鹼及色素	骨腿丁	39	kg	包冰率低於15%	麵輪	6	kg	非基改	
番茄	4.5	kg		老薑絲	1.2	kg		蒜泥	3	kg		老薑片	0.9	kg	不漂白	豬肉丁	18	kg	CAS	
九層塔	1	kg		樹子	1	罐	大	金蘭醬油膏	1	罐		香菜	0.3	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮	
蒜碎	1	kg		蔭瓜	1	罐	大	鰹魚粉	少許			蒜碎	0.4	kg		滷包	3	包		
								香油	少許			米酒	1	瓶						
								<b>豆菜麵用金泉源牛排麵</b>				魚露	500	ml						
												檸檬汁	900	ml						
<b>副菜：香蒜炒豆干</b>				<b>副菜：青蔥蒸蛋</b>				<b>副菜：清燙豆芽菜</b>				<b>副菜：蒜炒海帶根</b>				<b>副菜：小黃瓜炒豆皮</b>				
豆干片	18	kg	非基改、HACCP	雞蛋	24	kg		豆芽菜	25	kg	不漂白	海帶根	22	kg		小黃瓜	24	kg		
肉絲	3	kg	CAS	青蔥	0.6	kg	去蔥尾					辣椒	0.1	kg		豆皮	2	kg		
雪白菇	3	kg		鰹魚粉	少許			<b>副餐：麵包</b>				蒜碎	0.5	kg		蒜碎	0.4	kg		
青蔥	1.5	kg	去蔥尾					肉鬆麵包	543	份	大成	香油	少許							
蒜碎	0.4	kg										烏醋	少許							
豆瓣醬	醬油	少許																		
<b>副菜：蒜炒高麗菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副餐：全脂鮮乳</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：燙高麗菜</b>				
高麗菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg		養樂多全脂鮮乳	545	份		有機蔬菜	34	kg		高麗菜	23	kg	去粗葉	
紅蘿蔔	1.2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg						
蒜碎	0.4	kg																		
<b>湯：菇菇肉絲湯</b>				<b>湯：冬瓜干貝湯</b>				<b>湯：雙菇鮮味湯</b>				<b>湯：玉米蛋花湯</b>				<b>湯：皮蛋瘦肉湯</b>				
金針菇	6	kg		冬瓜	22	kg	去皮籽	白蘿蔔	20	kg	去皮	玉米粒	10	kg	非基改、CAS	皮蛋	112	粒	CAS	
鮮香菇	1.5	kg		小干貝	0.8	kg		鮮香菇	1.5	kg		雞蛋	8.5	kg		肉絲	6	kg	CAS	
杏鮑菇	2	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	秀珍菇	2	kg		青蔥	1.5	kg	去蔥尾	玉米粒	4	kg	非基改、CAS	
肉絲	3	kg	CAS					雞骨	6	kg	CAS冷藏	香油	少許		毛豆仁	3	kg	CAS		
							<b>水果、飲品(全脂鮮乳)</b>							<b>水果</b>						

執行秘書：

總務主任：

校長：

**本校一律使用國產豬、牛肉食材**

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。