

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(3)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：														用餐教職員工數：						
														用餐學生數：		438				
2025/9/15				2025/9/16				2025/9/17				2025/9/18				2025/9/19				
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				燕麥飯				薏仁片飯				
主菜：蒜泥白肉				主菜：蒲燒鯛魚				主菜：什錦板條				主菜：咖哩雞				主菜：筍絲控肉				
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	蒲燒鯛魚	6	箱		板條	81kg			骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	豬肉丁	27	kg	CAS	
蒜泥	2	kg		一箱5公斤								洋蔥	6	kg	去皮	蒜碎	0.8	kg		
金蘭醬油膏	1	瓶		110片 2箱 220片								紅蘿蔔	4	kg	去皮	辣椒	0.1	kg		
辣椒	0.1	kg		90片 4箱 360片								馬鈴薯	8	kg	去皮	筍干	15	kg	滷	
				幼兒園、一二三年級給小片								咖哩粉	1	盒						
				四五年級給大片																
								副菜：燒賣								副菜：炒四色				
副菜：小黃瓜炒黑輪				副菜：洋蔥炒蛋				燒賣	560	份		副菜：香滷豆干丁				玉米粒	10	kg	非基改、CAS	
小黃瓜	22	kg		洋蔥	22	kg	去皮					白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP	青豆仁	4	kg	CAS	
黑輪	6	kg	長的	蛋	15	kg						低脂絞肉	3	kg	CAS	紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	
蒜碎	0.5	kg						副餐：優酪乳				蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	1.2	kg		
								LIGHT優酪乳	543	份		滷包	2	包						
副菜：黑胡椒豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜													副菜：蒜炒白綠花椰菜			
豆芽菜	27	kg	不漂白	有機蔬菜	34	kg						副菜：蒜炒有機蔬菜				白花椰菜	23	kg	CAS	
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		湯：什錦板條湯底				有機蔬菜	34	kg		綠花椰菜	13	kg	CAS	
蒜碎	0.4	kg						高麗菜	20	kg	去粗葉、高山	蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		
黑胡椒醬	1	罐						肉絲	9	kg	CAS									
								乾香菇	0.5	kg										
湯：白蘿蔔貢丸湯								碎紅蔥頭	1.3	kg						湯：豆薯蛋花湯				
白蘿蔔	18	kg	去皮	湯：冬瓜珍珠湯				大骨	6	kg	CAS	湯：海帶芽蛋花湯				豆薯	14	kg	去皮完整	
小貢丸	9	kg	CAS	冬瓜磚	30	塊	永良綠標	小魚丸	6	kg		濕海帶芽	2	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	
				小珍珠	3	kg						雞蛋	9	kg		雞蛋	5	kg		
				衛生冰塊	2	袋	新益興					柴魚	1	包						
												香油	少許							

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。