信義國小　114學年度　　第1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:	62
	用餐學生數:	505

2025/10/6				2025/10/7				2025/10/8				2025/10/9				2025/10/10			
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：三杯魷魚				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：咖哩雞							
中秋節				魷魚圈	36	kg	HACCP	螺旋麵	25	kg	3-5天訂$40/500g	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	國慶日			
				九層塔	0.7	kg		安佳鮮奶油	2	公升		洋蔥	6.5	kg	去皮				
				老薑片	1	kg	不漂白	洋蔥	8	kg	去皮	紅蘿蔔	4	kg	去皮				
				蒜仁	1.5	kg		蒜碎	1	kg		馬鈴薯	8.5	kg	去皮				
				麻油	1	瓶	**西港區農會**	培根碎片	9	kg	CAS	咖哩粉	1	盒					
				米酒	1	瓶		乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊								
								玉米粒	4	kg	非基改、CAS								
				副菜：蒜香油豆腐				紅蘿蔔丁	2	kg	CAS	副菜：什錦甜不辣							
				小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	馬鈴薯	7	kg	去皮	甜不辣絲	9	kg	CAS				
				蒜碎	0.9	kg						豆芽菜	19	kg					
				青蔥	1	kg	去蔥尾	副餐：BeanGO豆奶				蒜碎	0.4	kg					
								豆奶	600	份	產銷履歷								
									上學期	22箱	528								
									加訂3箱600										
				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒有機蔬菜							
				有機蔬菜	34	kg		綠花椰菜	14	kg	CAS	有機蔬菜	34	kg					
				蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg					
								副菜：燒賣											
								金黃燒賣	600	顆(25g)	CAS(桂冠)								
				湯：胡瓜魚丸湯					(1包50粒)	(共13包)		湯：餛飩湯							
				胡瓜	19	kg	去皮籽	湯：青菜豆腐蛋花湯				雲吞	540	粒	CAS				
				小魚丸	6	kg	CAS	小白菜	7	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾				
								雞蛋	9	kg									
								豆腐	2	板	非基改、HACCP	桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒							
								柴魚	1	包									
								水果、飲品(履歷豆漿)				**水果**							

執行秘書：　　護理師：　　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。