

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(7)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	

2025/10/13				2025/10/14				2025/10/15				2025/10/16				2025/10/17			
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				小米飯				麵食				糙米飯				燕麥飯			
主菜：黑胡椒豬柳				主菜：香鬆魚柳				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：三杯雞				主菜：醬香豬柳			
洋蔥	8	kg	去皮	虱目魚柳	27	kg		鐵板麵	78	kg	HACCP	骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	豬柳	27	kg	CAS
青蔥	2	kg	去蔥尾	味島海苔	3	包					金泉源	九層塔	0.6	kg		蒜碎	1	kg	
豬柳	27	kg	CAS、厚4mm、長5cm	味島鰹魚	3	包						老薑片	1.5	kg	不漂白	豆瓣醬	1	罐	
牛排醬	1	罐		(小袋子)	半斤/包			副菜：滷肉丁				蒜仁	1.5	kg		甜麵醬	1	罐	
								豬肉丁	33	kg	CAS、胛心	麻油	1	瓶	西港區農會 -黑麻油	米酒	1	瓶	
								豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	米酒	1	瓶					
								蠔油	1	瓶									
				副菜：小黃瓜炒黑輪				冰糖	0.6	kg		副菜：炒四色				副菜：胡瓜魚羹			
副菜：青蔥滑蛋				小黃瓜	22	kg		米酒	1	瓶		玉米粒	10	kg	非基改、CAS	胡瓜	30	kg	
雞蛋	30	kg		黑輪	6	kg	CAS如記				青豆仁	4	kg	CAS	魚羹	6	kg		
青蔥	2.5	kg	去蔥尾	蒜碎	0.4	kg		湯：紅燒豬肉麵湯底				紅蘿蔔丁	7	kg	CAS				
								紅蘿蔔	2	kg	去皮	鮮香菇	1.2	kg					
								白蘿蔔	12	kg	去皮					副菜：燕草如碧絲			
								高麗菜	25	kg	去粗葉				高麗菜	24	kg	去粗葉	
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				老薑片	0.6	kg					豆芽菜	11	kg	不漂白	
大白菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg		豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	副菜：蒜炒有機蔬菜							
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		米酒	1	瓶		有機蔬菜	34	kg					
薑絲	0.1	kg	不漂白					冰糖	0.5	kg		蒜碎	0.4	kg					
扁魚	0.1	kg						紅燒滷包	10	包	即大安、紅棗枸杞包一 起、小包料好香								
湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：玉米蛋花湯				醬油	少許			湯：榨菜肉絲湯							
白蘿蔔	18	kg	去皮	玉米粒	11	kg	非基改、CAS				榨菜絲	8	kg		湯：筍片龍骨湯				
小貢丸	9	kg	CAS	雞蛋	9	kg					青蔥	1.5	kg	去蔥尾	筍片	8	kg		
				青蔥	1.8	kg	去蔥尾	副餐：優酪乳				肉絲	3	kg	CAS	龍骨	6	kg	CAS
				香油	少許			LIGHT	583	份									
								水果、飲品(優酪乳)				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。