

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(8)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：														用餐教職員工數：		46								
														用餐學生數：		501								
2025/10/20				2025/10/21				2025/10/22				2025/10/23				2025/10/24								
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				燕麥飯				小米飯								
主菜：蒜泥白肉				主菜：日式魚排				主菜：鍋燒雞絲麵				主菜：紅燒瓜仔雞				光復節放假								
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	日式魚排	400	份	約80g/份	雞絲麵	570	粒	HACCP	骨腿丁	39	kg	CAS冷藏									
蒜泥	2	kg		日式魚排	200	份	約60g/份				金泉源	瓜仔罐	2	罐										
金蘭醬油膏	1	瓶										薑片	0.8	kg										
辣椒	0.1	kg		手作魚排 一箱30片 一箱 600 元																				
				日式魚排 一箱820元 有60片80片100片裝				副菜：滷蛋																
				日式鮮魚排一箱960元 有60片80片100片裝				滷蛋				600	顆	CAS										
				(60片:100g、80片:80g、100片:60g)																				
副菜：螞蟻上樹				副菜：香蒜炒豆干								副菜：紅蘿蔔炒玉米												
寬粉	2.0	捆		豆干片	18	kg	非基改、HACCP					玉米粒	18	kg	非基改、CAS									
豆芽菜	15	kg	不漂白	肉絲	3	kg	CAS					青蔥	1.5	kg	去蔥尾									
沙茶醬	0.5	瓶		雪白菇	3	kg		副餐：全脂鮮乳				紅蘿蔔丁	6	kg	CAS									
豆瓣醬	少許		辣味	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	養樂多全脂鮮乳	583份	份														
醬油	少許			蒜碎	0.4	kg																		
				豆瓣醬	醬油	少許																		
副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：蒜炒有機蔬菜												
白花椰菜	23	kg	CAS	有機蔬菜	34	kg						有機蔬菜	34	kg										
綠花椰菜	13	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		湯：鍋燒意麵湯				蒜碎	0.4	kg										
蒜碎	0.4	kg						小白菜	18	kg														
								鮮香菇	4	kg														
湯：南瓜濃湯				湯：關東煮				火鍋肉片				15	kg	CAS	湯：筍片龍骨湯									
南瓜	12	kg	去皮籽	白蘿蔔	16	kg	去皮	沙茶粉	2	包		筍片	8	kg										
青蔥	0.7	kg	去蔥尾	秀珍菇	3	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	龍骨	6	kg	CAS									
雞蛋	7	kg		黑輪	6	kg	CAS	黃金魚蛋	9	kg	CAS													
玉米濃湯粉	5	包																						
								水果、飲品(全脂鮮乳)				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。