

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(9)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			
2025/10/27				2025/10/28				2025/10/29				2025/10/30				2025/10/31			
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			
主菜：什錦肉絲				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：什錦板條				主菜：親子丼				主菜：藥膳豬肉片			
肉絲	18	kg	CAS	虱目魚柳	33	kg		板條	83kg			洋蔥	15	kg	去皮	火鍋肉片	33	kg	CAS、0.2mm胛心
玉米粒	11	kg	非基改、CAS									雞蛋	6	kg		藥膳包	5	包	昭安羊肉爐
乾香菇	0.3	kg										青蔥	1	kg	去蔥尾				
紅蘿蔔丁	5	kg	CAS									骨腿丁	36	kg	CAS冷藏				
胡椒鹽	0.5	包										鴻禧菇	1.5	kg					
												米酒	1	罐					
副菜：洋蔥炒蛋				副菜：豆鼓豆腐				副餐：麵包				味醂				1 桶 醬油			
洋蔥	22	kg	去皮	豆腐	6	板	非基改、HACCP	肉鬆麵包	580	份	大成					副菜：金鑲白玉板			
雞蛋	14	kg		低脂絞肉	3	kg	CAS					副菜：醋溜海帶絲				黃金魚蛋	9	kg	CAS
				豆鼓	1.5	包						海帶絲	18	kg		甜玉米塊	18	kg	切塊2cm
				蒜碎	0.4	kg		副餐：草莓優酪乳				蒜碎	0.7	kg					
								草莓優酪乳	580	份		香油	少許						
												烏醋	少許						
副菜：咖哩花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：什錦板條湯底				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：清燙高麗菜			
白花椰菜	36	kg	CAS	有機蔬菜	34	kg		高麗菜	20	kg	去粗葉、高山	有機蔬菜	34	kg		高麗菜	36	kg	去粗葉
咖哩粉	0.5	盒		蒜碎	0.4	kg		肉絲	9	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg					
								乾香菇	0.5	kg									
								碎紅蔥頭	1.3	kg									
湯：紫米紅豆湯				湯：胡瓜蛋花湯				大骨				湯：豆薯肉絲湯				湯：菇菇藥膳湯			
紅豆	8	kg	履歷	胡瓜	17	kg	去皮籽	小魚丸	6	kg		豆薯	15	kg	去皮完整	金針菇	4	kg	
冰糖	12.5	kg		雞蛋	5	kg					青蔥	1.5	kg	去蔥尾	鮮香菇	2	kg		
紫米	2	kg	3.5斤	鱈魚粉	少許						肉絲	3	kg	CAS	秀珍菇	2	kg		
															藥膳包	5	包	昭安羊肉爐	
							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。