

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(12)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：												用餐教職員工數：		60					
												用餐學生數：		475					
2025/11/17				2025/11/18				2025/11/19				2025/11/20				2025/11/21			
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		六年級戶外教育		薏仁片飯		六年級戶外教育		麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：咖哩炒雞丁				主菜：香鬆魚柳				主菜：鍋燒意麵				主菜：馬鈴薯燉肉				主菜：韓式泡菜炒肉			
骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	虱目魚柳	27	kg		鍋燒意麵	520	顆	裕大行	豬肉丁	30	kg	CAS、胛心	火鍋肉片(長)	27	kg	CAS、厚度2mm
咖哩粉	1.5	包	小磨坊	味島海苔	3	包					一周前訂	馬鈴薯	12	kg	去皮	蒜泥	0.5	kg	
胡椒鹽	0.3	包	小磨坊	味島鰹魚	3	包						紅蘿蔔	3	kg	去皮	韓式泡菜	6	kg	要切
				(小袋子)	半斤/包							辣椒	0.1	kg		年糕	6	kg	
								副菜：滷蛋				滷包	3	包					
								滷蛋	580	顆	CAS								
																副菜：泡菜黃豆芽			
副菜：炒四色				副菜：蒜炒海帶根								副菜：香滷豆干丁				黃豆芽	20	kg	不漂白
玉米粒	10	kg	非基改、CAS	海帶根	23	kg						白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP	蒜碎	0.3	kg	
毛豆仁	4	kg	CAS	辣椒	0.1	kg						低脂絞肉	3	kg	CAS	韓式泡菜	3	kg	要切
紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		副餐：全脂鮮乳				蒜碎	0.4	kg					
鮮香菇	1	kg		香油				養樂多全脂鮮乳	572份	份		滷包	2	包					
				烏醋												副菜：蒜炒白綠花椰菜			
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜								副菜：蒜炒有機蔬菜				白花椰菜	23	kg	CAS
高麗菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg						有機蔬菜	34	kg		綠花椰菜	13	kg	CAS
紅蘿蔔	1.2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
蒜碎	0.4	kg						湯：鍋燒意麵湯											
								小白菜	18	kg									
湯：蘿蔔排骨湯				湯：南瓜濃湯				鮮香菇	4	kg		湯：胡瓜蛋花湯				湯：筍片雞湯			
白蘿蔔	20	kg	去粗葉	南瓜	12	kg	去皮籽	火鍋肉片	15	kg	CAS	胡瓜	17	kg	去皮籽	骨腿丁	18	kg	CAS冷藏
龍骨	9	kg	CAS	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	沙茶粉	3	包		雞蛋	6	kg		筍片	8	kg	
				雞蛋	8.4	kg		雞骨	6	kg	CAS冷藏	鰹魚粉	少許						
				玉米濃湯粉	5	包	綠吔	黃金魚蛋	9	kg	CAS								
								水果、飲品(全脂鮮乳)				水果							

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。