

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(13)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					
2025/11/24				2025/11/25				2025/11/26				2025/11/27				2025/11/28			
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				小米飯				燕麥飯			
主菜：什錦肉絲				主菜：烏魚				主菜：麵疙瘩				主菜：沙茶豆干雞丁				主菜：藥膳豬肉片			
肉絲	18	kg	CAS	烏魚	600	份	約80g/份	熟麵疙瘩	82	kg		骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	火鍋肉片	36	kg	CAS、0.2mm胛心
玉米粒	11	kg	非基改、CAS	備分	20	份						豆干丁	3	kg	CAS	藥膳包	6	包	昭安羊肉爐
乾香菇	0.3	kg						副餐：奶皇包				紅蘿蔔	3	kg	去皮				
紅蘿蔔丁	5	kg	CAS					奶皇包	580	顆		沙茶醬	1	瓶					
胡椒鹽	0.5	包																	
				副菜：薑絲豆皮								副菜：榨菜茼蒿絲							
				豆菊	9	kg	非基改	副餐：優酪乳				榨菜絲	12	kg	HACCP	副菜：金鑲白玉板			
副菜：火腿炒蛋				紅蘿蔔	2	kg	去皮	優酪乳	583份	份		茼蒿絲	3	包	HACCP	黃金魚蛋	9	kg	CAS
雞蛋	28	kg		薑絲	0.6	kg	不漂白					紅蘿蔔	2	kg	去皮	甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
青蔥	0.6	kg	去蔥尾	乾木耳	0.3	kg						毛豆仁	3	kg	CAS				
								湯：什錦板條湯底				蒜碎	0.4	kg					
火腿丁	3	kg	CAS					高麗菜	20	kg	去粗葉、高山								
								肉絲	9	kg	CAS					副菜：清炒高麗菜			
								乾香菇	0.5	kg						高麗菜	36	kg	去粗葉
副菜：沙茶花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				碎紅蔥頭	1.3	kg		副菜：蒜炒有機蔬菜							
白花椰菜	36	kg	加工	有機蔬菜	34	kg		大骨	6	kg	CAS	有機蔬菜	34	kg					
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		小香菇貢丸	9	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg					
沙茶醬	0.5	瓶																	
																湯：菇菇藥膳湯			
																金針菇	4	kg	
湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：冬瓜干貝湯								湯：海帶芽蛋花湯				鮮香菇	2	kg	
白蘿蔔	20	kg	去皮	冬瓜	23	kg	去皮籽					濕海帶芽	2	kg		秀珍菇	2.5	kg	
小貢丸	9	kg	CAS	小干貝	1	kg						雞蛋	10.8	kg		藥膳包	5	包	昭安羊肉爐
												柴魚	1	包					
												香油	少許						
								水果、飲品(優酪乳)				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。