

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(14)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					
2025/12/1			2025/12/2				2025/12/3				2025/12/4				2025/12/5				
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			一二年級戶外教學	麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：瓜仔肉燥			主菜：蔥燒魚丁				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：咖哩雞				主菜：黑胡椒豬柳				
低脂絞肉	30	kg	CAS	鯛魚丁	37	kg	包冰率低於15%	貝殼麵	25	kg	3-5天訂 \$40/500g	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	洋蔥	8	kg	去皮
瓜仔罐	2	罐		老薑片	0.5	kg		安佳鮮奶油	2	公升		洋蔥	6	kg	去皮	青蔥	2	kg	去蔥尾
蒜碎	1	kg		青蔥	0.6	kg	去蔥尾	洋蔥	8	kg	去皮	紅蘿蔔	4	kg	去皮	豬柳	27	kg	CAS、厚4mm、長5cm
				蒜碎	0.4	kg		蒜碎	1	kg		馬鈴薯	8	kg	去皮	黑胡椒醬	1	罐	飛馬
				辣椒	0.1	kg		培根碎片	9	kg	CAS	咖哩粉	2	盒					
				米酒	1	瓶		乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊								
				冰糖	0.9	kg		玉米粒	4	kg	非基改、CAS					副菜：玉米炒蛋			
副菜：胡瓜炒黑輪			蠔油	0.4	罐			紅蘿蔔丁	2	kg	CAS					玉米粒	15	kg	非基改、CAS
胡瓜	30	kg	去皮籽					馬鈴薯	7	kg	去皮	副菜：蒜炒三絲				雞蛋	18	kg	
黑輪	6	kg	CAS如記	副菜：番茄蛋豆腐								白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	青蔥	1.7	kg	去蔥尾
蒜碎	0.4	kg		牛番茄	15	kg		副餐：全脂鮮乳				海帶絲	9	kg					
				雞蛋	7	kg		養樂多全脂鮮乳	570份			紅蘿蔔	2	kg	去皮				
				豆腐	4	板	HACCP					蒜碎	0.7	kg					
副菜：開陽絲瓜			青蔥	0.6	kg	去蔥尾	麵包								副菜：開陽白菜				
絲瓜	31	kg	去頭尾、去皮	番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶	麵包	570	顆		副菜：蒜炒有機蔬菜				大白菜	33	kg	去粗葉
冬粉	1	捆		可果美								有機蔬菜	34	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
蝦米	0.2	kg		副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				蒜碎	0.4	kg		薑絲	0.1	kg	不漂白
薑絲	0.5	kg		有機蔬菜	34	kg		綠花椰菜	14	kg	CAS					扁魚	0.1	kg	
				蒜碎	0.4	kg													
湯：蘑菇肉絲湯												湯：豆腐味噌湯				湯：筍片龍骨湯			
金針菇	6	kg		湯：南瓜濃湯				湯：冬瓜排骨湯				豆腐	4	板	非基改、HACCP	筍片	8	kg	
鮮香菇	1.5	kg		南瓜	12	kg	去皮籽	冬瓜	20	kg	去皮籽	味噌	1	箱	非基改	龍骨	6	kg	CAS
杏鮑菇	2	kg		青蔥	0.7	kg	去蔥尾	龍骨	6	kg	CAS	柴魚	1	包					
肉絲	3	kg	CAS	雞蛋	8.4	kg						青蔥	1	kg	去蔥尾				
				玉米濃湯粉	5	包	綠吧												
							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