

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(15)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					
2025/12/8			2025/12/9				2025/12/10				2025/12/11				2025/12/12				
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				燕麥飯			六年級畢業
主菜：客家小炒				主菜：香酥魷魚丸				主菜：鍋燒烏龍麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：肉絲魚羹			
豬柳	24	kg	CAS、1 cm*1 cm	魷魚丸	39	kg	CAS	小烏龍麵	76	kg	HACCP	骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	肉絲	15	kg	CAS
白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP			14包					金泉源	杏鮑菇	6	kg		魚羹	12	kg	CAS
芹菜	6	kg	去絲葉	幼兒、低年級*2								老薑片	1	kg		紅蘿蔔	1	kg	去皮
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	中高年級*3								蒜仁	1	kg		乾木耳	0.3	kg	
辣椒	0.1	kg		源鴻億CAS冷凍魷魚丸								乾辣椒	0.1	kg					
蒜碎	0.5	kg		120顆/ 3公斤 / 330元								花椒	1	包	昭安紗網包				
				副菜：香蒜炒豆干				副菜：茶葉蛋								副菜：青蔥燴蛋			
副菜：沙茶高麗菜				豆干片	18	kg	非基改、HACCP	茶葉蛋	570	粒		副菜：紅蘿蔔炒玉米				雞蛋	11	kg	
高麗菜	33	kg	去粗葉	肉絲	3	kg	CAS					玉米粒	18	kg	非基改、CAS	青蔥	1	kg	去蔥尾
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	雪白菇	3	kg		副餐：優酪乳				青蔥	1.5	kg	去蔥尾				
沙茶醬	1	罐		青蔥	1.5	kg	去蔥尾	草莓優酪乳	570	份		紅蘿蔔丁	6	kg	CAS				
				蒜碎	0.4	kg										副菜：滷大白菜			
				豆瓣醬	醬油	少許										大白菜	36	kg	去粗葉、高山
																紅蘿蔔	1	kg	去皮
副菜：玉米炒花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：鍋燒烏龍麵湯				副菜：蒜炒有機蔬菜							
綠花椰菜	36	kg	CAS	有機蔬菜	34	kg		小白菜	18	kg		有機蔬菜	34	kg		湯：羹湯			
玉米粒	3	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		鮮香菇	4	kg		蒜碎	0.4	kg		桶筍絲	6	kg	
								火鍋肉片	15	kg	CAS					紅蘿蔔	1	kg	去皮
								沙茶粉	3	包						雞骨	6	kg	CAS冷藏
湯：虱目魚肚湯				湯：關東煮				雞骨	6	kg	CAS冷藏	湯：紫菜蛋花湯				柴魚	1	包	
虱目魚肚	5	kg	煮湯切塊	白蘿蔔	16	kg	去皮	黃金魚蛋	9	kg	HACCP/CAS	雞蛋	9	kg		蒜酥	1	包	
虱目魚皮	4	kg	煮湯要切	秀珍菇	3	kg						紫菜	0.6	kg		黑醋	1	瓶	
西瓜綿	3	kg	不含水	黑輪	6	kg	CAS					青蔥	0.9	kg	去蔥尾	蔥酥	1	包	
薑絲	0.3	kg										鰹魚粉	少許			香油			
米酒	1	瓶																	
				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，