

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(16)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						
2025/12/15			2025/12/16				2025/12/17				2025/12/18				2025/12/19					
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				糙米飯				小米飯			21冬至	
主菜：泰式打拋豬				主菜：香酥魷魚條				主菜：麻醬麵				主菜：紅燒瓜仔雞				主菜：韓式泡菜炒肉				
低脂絞肉	30	kg	CAS	魷魚條	38	kg	切條、HACCP	鐵板麵	72	kg	金泉源	骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	火鍋肉片(長)	27	kg	CAS、厚度2mm	
番茄	4.5	kg		胡椒鹽	1	盒	合成小磨坊					瓜仔罐	2	罐		蒜泥	0.5	kg		
九層塔	1	kg		酥炸粉	3	包	合成					薑片	0.8	kg		韓式泡菜	6	kg	要切	
蒜碎	1	kg						副餐：豆奶								年糕	6	kg		
								豆奶	570	份	產銷履歷									
								1箱24瓶(完整包裝)												
副菜：青蔥蒸蛋												副菜：咖哩花椰菜								
雞蛋	24	kg		副菜：蒜炒海龍王								白花椰菜	36	kg	CAS					
青蔥	0.6	kg		海茸	24	kg	非基改、HACCP、切丁	副菜：麻醬麵醬汁				咖哩粉	0.5	盒		副菜：泡菜黃豆芽				
鰹魚粉	少許			蒜碎	0.5	kg		低脂絞肉	15	kg	CAS					黃豆芽	20	kg	不漂白	
				九層塔	0.6	kg	去蔥尾	白豆干丁	9	kg	非基改、HACCP					蒜碎	0.3	kg		
				辣椒	0.1	kg		蒜泥	1.7	kg						韓式泡菜	3	kg	要切	
				香油				芝麻醬	3	罐										
				烏醋								副菜：蒜炒地瓜葉								
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				有機地瓜葉	24	kg	去粗梗	副菜：蒜炒白綠花椰菜				
高麗菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg		豆芽菜	24	kg	不漂白	蒜碎	0.7	kg		白花椰菜	23	kg	CAS	
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg										綠花椰菜	12	kg	CAS	
蒜碎	0.4	kg													蒜碎	0.4	kg			
湯：冬瓜干貝湯				湯：玉米濃湯				湯：雙菇鮮味湯				湯：玉米排骨湯				湯：紅豆湯圓				
冬瓜	22	kg	去皮籽	玉米粒	11	kg	非基改、CAS	白蘿蔔	20	kg	去皮	甜玉米塊	24	kg	切塊2cm	紅豆	12	kg		
小干貝	0.8	kg		雞蛋	8	kg		鮮香菇	1.5	kg		龍骨	6	kg	CAS	小湯圓	9	kg		
薑絲	0.5	kg	不漂白	青蔥	1	kg	去蔥尾	秀珍菇	2	kg						冰糖	13	kg		
				紅蘿蔔	1	kg	去皮	雞骨	6	kg	CAS冷藏									
				玉米濃湯粉	5	包														
水果、飲品(履歷豆漿)													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。