

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(19)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							
2026/1/5				2026/1/6				2026/1/7				2026/1/8				2026/1/9					
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				藜麥飯		-		麵食				燕麥飯				小米飯			期末考		
主菜：瓜仔肉燥				主菜：蔥燒魚丁				主菜：麵疙瘩				主菜：咖哩炒雞丁				主菜：蘿蔔燒肉					
低脂絞肉	30	kg	CAS	鯛魚丁	37	kg	包冰率低於15%	熟麵疙瘩	78	kg		骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	豬肉丁	30	kg	CAS、胛心		
瓜仔罐	2	罐		老薑片	0.5	kg		(一包3公斤)				咖哩粉	1.0	包	小磨坊	白蘿蔔	12	kg	去皮		
蒜碎	1	kg		青蔥	0.6	kg	去蔥尾	副餐：燒賣				胡椒鹽	0.3		小磨坊	紅蘿蔔	6	kg	去皮		
				蒜碎	0.4	kg		燒賣	600	顆						青蔥	1	kg	去蔥尾		
				辣椒	0.1	kg		(一包50顆)								薑片	0.8	kg			
				米酒	1	瓶										滷包	3	包			
				冰糖	0.9	kg		副餐：優酪乳													
				蠔油	0.4	罐		優酪乳	583份	份		副菜：小黃瓜豆皮				副菜：奶油花椰菜					
副菜：青蔥蒸蛋				副菜：薑絲豆皮								小黃瓜	24	kg		綠花椰菜	36	kg	CAS		
雞蛋	24	kg		豆菊	9	kg	非基改					豆皮	2	kg		培根碎片	3	kg	CAS		
青蔥	0.6	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮	湯：什錦麵疙瘩湯底				蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg			
鰹魚粉	少許			薑絲	0.6	kg	不漂白	高麗菜	20	kg	去粗葉、高山					乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊		
				乾木耳	0.3	kg		肉絲	9	kg	CAS										
								乾香菇	0.5	kg		副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：香滷豆干丁					
副菜：蒜炒高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				碎紅蔥頭	1.3	kg		有機蔬菜	34	kg		白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP		
高麗菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg		大骨	6	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg		低脂絞肉	3	kg	CAS		
紅蘿蔔	1.2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		小香菇貢丸	9	kg	CAS					蒜碎	0.4	kg			
蒜碎	0.4	kg															滷包	2	包		
												湯：當歸鴨肉湯									
湯：大頭菜排骨湯				湯：白蘿蔔貢丸湯								素鴨肉片	5	kg							
大頭菜	18	kg	去皮	白蘿蔔	18	kg	去皮					老薑片	0.6	kg		湯：餛飩湯					
龍骨	9	kg	CAS	小貢丸	9	kg	CAS					當歸料	360	元	昭安	雲吞	600	粒	CAS		
												米酒	2	瓶		青蔥	1	kg	去蔥尾		
																桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒					
								醬油	少許												
								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