信義國小　114學年度第2學期午餐食譜　　第（4）週　食譜設計：午餐執秘　　驗收 ：																			
															用餐教職員工數:		59		
															用餐學生數:		501		
2026/3/2				2026/3/3				2026/3/4				2026/3/5				2026/3/6			
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				**糙米飯**				麵食				**燕麥飯**				**小米飯**			
主菜：黑胡椒豬柳				主菜：烏魚				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：沙茶豆干雞丁				主菜：藥膳豬肉片			
洋蔥	8	kg	去皮	烏魚	570	份	約80g/份	白油麵	72	kg	順多(13包)	骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm胛心
青蔥	2	kg	去蔥尾	備分	20	份						豆干丁	3	kg		藥膳包	5	包	昭安羊肉爐
豬柳	27	kg	CAS、厚4mm、長5cm									紅蘿蔔	3	kg	去皮				
牛排醬	1	罐		副菜：薑絲豆皮								沙茶醬	1	瓶					
				豆菊	9	kg	非基改												
				紅蘿蔔	2	kg	去皮												
				薑絲	0.6	kg	不漂白												
副菜：小黃瓜炒豆皮				乾木耳	0.3	kg		副菜：香蔥肉燥				副菜：蒜炒海龍王				副菜：金鑲白玉板			
小黃瓜	24	kg						低脂絞肉	27	kg	CAS	海茸	23	kg		黃金魚蛋	9	kg	CAS
豆皮	2	kg						碎紅蔥頭	0.8	kg		蒜碎	0.4	kg		甜玉米塊	18	kg	切塊2cm
蒜碎	0.4	kg						滷包	2	包		九層塔	0.6	kg	去蔥尾				
												辣椒	0.1	kg					
												香油							
副菜：玉米炒蛋								副菜：菠蘿麵包				烏醋							
玉米粒	15	kg	非基改、CAS	副菜：蒜炒有機蔬菜				菠蘿麵包	570	個		副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：清燙高麗菜			
雞蛋	18	kg		有機蔬菜	34	kg						有機蔬菜	34	kg		高麗菜	39	kg	去粗葉
青蔥	1.7	kg	去蔥尾	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg					
								副餐：優酪乳											
								LIGHT優酪乳	565	份									
湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：胡瓜蛋花湯				湯：什錦湯底				湯：豆腐味噌湯				湯：菇菇藥膳湯			
白蘿蔔	20	kg	去皮	胡瓜	17	kg	去皮籽	小白菜	19	kg		豆腐	4	板	非基改、HACCP	金針菇	4	kg	
小貢丸	9	kg	CAS	雞蛋	5	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	味噌	1	箱	非基改	鮮香菇	2	kg	
				鰹魚粉	少許			小魚丸	6	kg	CAS	柴魚	1	包		秀珍菇	2	kg	
								雞骨	6	kg	CAS冷藏	青蔥	1	kg	去蔥尾	藥膳包	5	包	昭安羊肉爐
								油蔥酥	1	包									
								水果、飲品(全脂鮮乳)				**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