信義國小　114學年度第2學期午餐食譜　第（5）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

2026/3/9				2026/3/10				2026/3/11				2026/3/12				2026/3/13			
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				**燕麥飯**				麵食				**有機糙米飯**				**小米飯**			
主菜：照燒肉片				主菜: 鳳梨豆瓣醬燒魚				主菜：白醬培根義大利麵				主菜：起司雞				主菜：麵輪滷肉丁			
火鍋肉片	30	kg	CAS	鯛魚丁	37	kg		螺旋麵	25	kg	3-5天訂$40/500g	骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	麵輪	6	kg	非基改
雪白菇	6	kg		老薑片	0.5	kg		安佳鮮奶油	2	公升		杏鮑菇	5	kg		豬肉丁	18	kg	CAS
				醬油	少許	米酒	1罐	洋蔥	8	kg	去皮	薑絲	0.6	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮
日式照燒醬	1	罐	合成	鳳梨豆瓣醬	2	罐	3公升	蒜碎	1	kg		起司絲	2	包	3公斤	滷包	3	包	
		3公升						培根碎片	9	kg	CAS	蒜碎	1	kg					
								乳香玉米濃湯粉	3	kg	小磨坊								
								玉米粒	4	kg	非基改、CAS								
副菜:沙茶花椰菜								紅蘿蔔丁	2	kg	CAS	副菜：紅蘿蔔炒蛋				副菜：胡瓜魚羹			
白花椰菜	27	kg	加工	副菜:青蔥蒸蛋				馬鈴薯	7	kg	去皮	紅蘿蔔	20	kg	去皮	胡瓜	30	kg	去皮籽
蒜碎	0.4	kg		雞蛋	24	kg										魚羹	6	kg	HACCP
沙茶醬	0.5	瓶		青蔥	0.6	kg	去蔥尾	副餐：BeanGO豆奶				雞蛋	18	kg	CAS				
				鰹魚粉	少許			豆奶	600	份	產銷履歷								
副菜：豆皮炒高麗菜									上學期	22箱	528								
高麗菜	33	kg	去粗葉						加訂3箱600			副菜：蒜炒有機蔬菜							
豆皮	2	kg		副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				有機蔬菜	34	kg					
蒜碎	0.4	kg		有機蔬菜	34	kg		綠花椰菜	11	kg	加工	蒜碎	0.4	kg		副菜：燙高麗菜			
				蒜碎	0.4	kg		副菜：燒賣								高麗菜	22	kg	去粗葉
湯：玉米濃湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				金黃燒賣	600	顆(25g)	CAS(桂冠)								
玉米粒	11	kg	非基改、CAS	冬瓜	23	kg	去皮籽		(1包50粒)	(共13包)		湯：虱目魚肚湯							
雞蛋	8	kg		薑絲	0.5	kg	不漂白	湯：高麗菜排骨湯				虱目魚肚	5	kg	去腹鰭、煮湯切塊	湯：皮蛋瘦肉湯			
青蔥	1	kg	去蔥尾	蛤蜊	5	kg	中等、吐沙完成	高麗菜	20	kg	去粗葉	虱目魚皮	4	kg	去腹鰭、煮湯切塊	皮蛋	112	粒	CAS
紅蘿蔔	1	kg	去皮					龍骨	9	kg	CAS	西瓜綿	3	kg	不含水	肉絲	6	kg	CAS
玉米濃湯粉	5	包	綠也									薑絲	0.3	kg		玉米粒	4	kg	非基改、CAS
												米酒	1	瓶		毛豆仁	3	kg	CAS
								水果、飲品(履歷豆漿)				**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