信義國小　114學年度第2學期午餐食譜　　第（6）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

2025/3/16				2025/3/17				2025/3/18				2025/3/19				2025/3/20				2025/3/21			
星期一				星期二				星期三				星期四				星期五				星期六			
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	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**				麵食			
主菜：泰式打拋豬				主菜：香酥虱目魚柳條				主菜：大滷麵				主菜：客家小炒				主菜：咖哩雞				主菜：什錦板條			
低脂絞肉	30	kg	CAS	虱目魚柳	33	kg		白油麵	69	kg		豬柳	24	kg	CAS、1 cm* 1 cm	骨腿丁	30	kg	CAS冷藏	板條	83	kg	裕大行五天前訂 **要切 3kg/包**
番茄	5	kg										白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	洋蔥	6	kg	去皮				
九層塔	1	kg						副菜：蒸奶皇包				芹菜	6	kg	去絲葉	紅蘿蔔	4	kg	去皮				
蒜碎	1	kg						奶黃包	600	顆	桂冠(30g)、50粒/30g/包	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	馬鈴薯	8	kg	去皮				
										13包		辣椒	0.1	kg		咖哩粉	2	盒					
								桂冠(1顆30g)、50粒/包				蒜碎	0.5	kg									
副菜：蒜香油豆腐				副菜：蒜炒海龍王				副餐：鮮乳								副菜：榨菜豆干				副菜：燒賣			
小油豆腐	21	kg	非基改、HACCP、切丁	海茸	23	kg	非基改、HACCP、切丁	鮮乳		570份		副菜：紅蘿蔔炒玉米				榨菜絲	15	kg	HACCP	燒賣	600	份	
蒜碎	0.9	kg		蒜碎	0.4	kg						玉米粒	18	kg	非基改、CAS	豆干片	9	kg					
青蔥	1	kg	去蔥尾	九層塔	0.6	kg	去蔥尾	湯：大滷麵羹湯				青蔥	1.5	kg	去蔥尾	蒜碎	0.5	kg					
				辣椒	0.1	kg		大白菜	18	kg	去粗葉	紅蘿蔔丁	6	kg	CAS	辣椒	0.1	kg		副菜：椰子葡萄麵包			
				香油				桶筍絲	5.5	kg						青蔥	1	kg		麵包	580	顆	
				烏醋				紅蘿蔔	2	kg	去皮												
								肉絲	6	kg	CAS												
副菜：沙茶高麗菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				雞骨	6	kg	CAS冷藏	副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜:蒜炒花椰菜				湯：什錦板條湯底			
高麗菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg		魚羹	9	kg	HACCP	有機蔬菜	34	kg		白花椰菜	27	kg	加工	高麗菜	20	kg	去粗葉、高山
紅蘿蔔	1.2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		雞蛋	9.6	kg		蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg		肉絲	9	kg	CAS
沙茶醬	1	罐						乾木耳	0.3	kg										乾香菇	0.5	kg	
								柴魚	1	包										碎紅蔥頭	1.3	kg	
湯：胡瓜排骨湯				湯：紫菜魚丸湯				蒜酥	1	包		湯：筍片龍骨湯				湯：菇菇肉絲湯				大骨	6	kg	CAS
胡瓜	18	kg	去皮籽	紫菜	0.6	kg		黑醋	1	瓶		筍片	8	kg		金針菇	6	kg		小魚丸	6	kg	
龍骨	6	kg	CAS	小魚丸	6	kg	CAS	蔥酥	1	包		龍骨	6	kg	CAS	鮮香菇	2	kg					
								香油	少許							杏鮑菇	2	kg					
																肉絲	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