信義國小　114學年度第2學期午餐食譜　　第（7）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
2026/3/23				2026/3/24				2026/3/25				2026/3/26				2026/3/27			
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				**有機糙米飯**			畢業考	白飯			
				主菜：蒲燒鯛魚				主菜：麻醬麵				主菜:咖哩炒雞丁				主菜：酸白菜豬肉片			
運動會補假				蒲燒鯛魚	6	箱		鐵板麵	72	kg		骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	火鍋肉片(長)	30	kg	CAS
				一箱5公斤								咖哩粉	1.0	包		酸白菜	3	kg	煮酸白菜鍋用
				110片　2箱　220片								胡椒鹽	少許						
				90片　4箱　360片															
				幼兒園.一二三年級給小片															
				四五六年級給大片				副菜：麻醬麵醬汁											
				副菜：番茄蛋豆腐				低脂絞肉	15	kg	CAS								
				番茄	15	kg		白豆干丁	9	kg	非基改、HACCP	副菜：蒜炒海帶根				副菜：菇菇豆皮			
				雞蛋	7	kg		蒜泥	1.7	kg		海帶根	23	kg		豆菊	4	kg	
				豆腐	4	板	HACCP	芝麻醬	3	罐		辣椒	0.1	kg		鮮香菇	2	kg	
				青蔥	0.6	kg	去蔥尾	副餐：優酪乳				蒜碎	0.4	kg		美白菇	3	kg	
				番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶	草莓優酪乳		583份		香油							
				可果美								烏醋							
																副菜：清炒高麗菜			
				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				高麗菜	33	kg	去粗葉
				有機蔬菜	34	kg		豆芽菜	24	kg	不漂白	有機蔬菜	34	kg		湯：酸白菜湯底			
				蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		貢丸	9	kg	CAS
																金針菇	4	kg	
																酸白菜	6	kg	煮酸白菜鍋用
				湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：冬瓜蛤蜊湯				湯：紫米紅豆湯				大骨	9	kg	CAS
				白蘿蔔	18	kg	去皮	冬瓜	23	kg	去皮籽	紅豆	8.5	kg	履歷				
				小貢丸	9	kg	CAS	薑絲	0.5	kg	不漂白	冰糖	13	kg					
								蛤蜊	5	kg	中等、吐沙完成	紫米	2.1	kg	3.5斤				
								水果、飲品(優酪乳)				**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