

信義國小 109學年度第1學期午餐食譜 第(6)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：王建穆												用餐教職員工數：		59					
												用餐學生數：		489					
2020/10/5				2020/10/6				2020/10/7				2020/10/8				2020/10/9			
星期一 (六年級畢旅)				星期二 (六年級畢旅)				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
白飯			減量83人	白飯			減量83人	麵食				有機糙米飯				白飯			
主菜：回鍋肉				主菜：香酥安康魚				主菜：麻醬麵				主菜：香滷雞腿				國慶日			
火鍋肉片(長)	18	15kg	CAS、厚度2mm	安康魚	585	500份	100g/份、包冰率低於15%	小烏龍麵	78	kg	HACCP	雞腿	548	支	CAS、約120g/支				
小油豆腐	18	15kg	非基改、HACCP、切丁	備份	35	20份	100g/份、包冰率低於15%				金泉源	青蔥	0.3	kg					
青蔥	2.8	2.8kg										薑片	0.5	kg					
蒜碎	0.7	0.7kg										辣豆瓣醬		少許					
												滷包	2	包					
副菜：咖哩花椰菜				副菜：玉米炒蛋				副菜：麻醬麵醬汁				副菜：蒜炒海帶根							
冷凍白花椰菜	37	31kg	CAS	玉米粒	15	13kg	非基改、CAS	低脂絞肉	15	kg	CAS	海帶根	23	kg					
咖哩粉	0.5	盒		雞蛋	20	17kg		白豆干丁	10	kg	非基改、HACCP	辣椒	0.1	kg					
				青蔥	1.7	kg		蒜泥	2	kg		蒜碎	0.5	kg					
								芝麻醬	3	罐		香油							
												烏醋							
副菜：蒜炒地瓜葉				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙豆芽菜				副菜：蒜炒有機蔬菜							
地瓜葉	28	24kg	去粗梗	有機蔬菜	37	31kg	民安	豆芽菜	26	kg	不漂白	有機蔬菜	37	kg	民安				
蒜碎	0.7	0.7kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg					
湯：海芽小魚乾味噌湯				湯：西瓜綿魚柳湯				湯：柴魚蔬菜湯				湯：玉米蛋花湯							
濕海帶芽	2.5	kg		虱目魚柳	8	kg		大白菜	21	kg		玉米粒	12	kg	非基改、CAS				
青蔥	2	kg	去蔥尾	西瓜綿	3	kg	不含水	柴魚	1	包		雞蛋	9.6	kg					
小魚乾	1	kg	HACCP	薑絲	0.3	kg		雞骨	6	kg	CAS	青蔥	2	kg	去蔥尾				
味噌	1	盒	非基改	米酒	1	瓶						香油	少許						
				水果 減量															

執行秘書：

護理師：

教務主任：

校長：