信義國小　109學年度第1學期午餐食譜　　第（14）週　食譜設計：午餐執秘　　驗收 :張詩婷																				用餐教職員工數:	59
																				用餐學生數:	488
2020/11/30				2020/12/1				2020/12/2				2020/12/3				2020/12/4			
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
白飯				白飯				麵食				有機糙米飯				白飯			
主菜：什錦肉絲				主菜：鱈班魚排				主菜：台式炒意麵				主菜：三杯雞				主菜：南瓜飯			
肉絲	21	kg	CAS	鱈班魚排	585	份	80份/盒、HACCP	鍋燒意麵	570	顆		全雞丁	42	kg	CAS冷藏	南瓜	22	kg	去皮籽
玉米粒	12	kg	非基改、CAS					火鍋肉片	15	kg	CAS	九層塔	0.7	kg		碎紅蔥頭	2.3	kg	
乾香菇	0.3	kg						高麗菜	19	kg	去粗葉	老薑片	1.5	kg	不漂白	低脂絞肉	12	kg	CAS
紅蘿蔔	4.7	kg	去皮					魚板	3	kg		蒜仁	1.5	kg		乾香菇	0.4	kg	
胡椒鹽	0.5	包						乾香菇	0.3	kg		麻油	1	瓶	西港區農會-黑麻油	蝦米	0.3	kg	
								洋蔥	8	kg	去皮	米酒	1	瓶					
副菜：沙茶高麗菜豆干				副菜：麻婆豆腐				米酒	1	瓶		副菜：蒜炒三絲				副菜:青蔥蒸蛋			
高麗菜	12	kg	去粗葉	豆腐	6	板	非基改、HACCP	味醂	1	桶	工研	白豆干絲	6	kg	非基改、HACCP	雞蛋	26	kg	
黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP	蒜碎	0.5	kg						海帶絲	12	kg		青蔥	0.6	kg	去蔥尾
蒜碎	0.5	kg		青蔥	0.5	kg	去蔥尾					紅蘿蔔	2	kg	去皮	柴魚	0.5	包	
沙茶醬	0.5	瓶		低脂絞肉	3	kg	CAS					蒜碎	0.7	kg					
醬油	少許			豆瓣醬	1	瓶													
副菜:奶油花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：起司奶酥麵包				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：胡瓜炒黑輪			
白花椰菜	28	kg	加工	有機蔬菜	35	kg	民安	起司奶酥麵包	555	份		有機蔬菜	35	kg	民安	胡瓜	34	kg	去皮籽
培根碎片	3	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		黑輪	6	kg	CAS如記
蒜碎	0.4	kg														蒜碎	0.4	kg	
安佳鮮奶油	1	公升																	
乳香玉米濃湯粉	1	kg	小磨坊																
湯：菇菇肉絲湯				湯：關東煮				湯：柴魚蔬菜湯				湯：紫菜蛋花湯				湯：冬瓜干貝湯			
金針菇	6	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	大白菜	21	kg		雞蛋	10.8	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽
鮮香菇	2	kg		秀珍菇	4	kg		柴魚	1	包		紫菜	0.6	kg		小干貝	1	kg	
杏鮑菇	2	kg		黑輪條	6	kg	CAS	雞骨	6	kg	CAS冷藏	青蔥	0.9	kg	去蔥尾	薑絲	0.5	kg	不漂白
肉絲	3	kg	CAS									鰹魚粉	少許						
				水果															

執行秘書：　　護理師：　　教務主任：　　校長：

本校一律使用國產豬、牛肉食材