

信義國小 109學年度第1學期午餐食譜 第(17)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：蔡孟璋														用餐教職員工數：		59			
														用餐學生數：		488			
2020/12/21				2020/12/22				2020/12/23				2020/12/24				2020/12/25			
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			
<b>主菜：蒜泥白肉</b>				<b>主菜：白帶魚</b>				<b>主菜：義大利肉醬麵</b>				<b>主菜：咖哩雞</b>				<b>主菜：藥膳豬肉片</b>			
火鍋肉片(長)	30	kg	CAS、厚度2mm	白帶魚	585	份	約80g/份	貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	雞胸丁	36	kg	CAS冷藏	火鍋肉片	30	kg	CAS、0.2mm胛心
蒜泥	1.5	kg		備分	15	份		鮮香菇	4	kg		洋蔥	6.5	kg	去皮	藥膳包	300	元	昭安羊肉爐
金蘭醬油膏	1	瓶						鮑魚菇	3.5	kg		紅蘿蔔	3.5	kg	去皮				
辣椒	0.1	kg						洋蔥	8.5	kg	去皮	馬鈴薯	7.5	kg	去皮				
								紅蘿蔔	3	kg	去皮	咖哩粉	1	盒					
<b>副菜：螞蟻上樹</b>				<b>副菜：玉米炒蛋</b>				<b>青豆仁</b>				<b>副菜：香滷豆干丁</b>				<b>副菜：金鑲白玉板</b>			
冬粉	2.4	捆		玉米粒	15	kg	非基改、CAS	低脂絞肉	12	kg	CAS	白豆干丁	21	kg	非基改、HACCP	黃金魚蛋	9	kg	HACCP(3包)
木耳	0.1	kg		雞蛋	20	kg		番茄醬	1	罐		絞肉	3	kg	CAS	甜玉米塊	20	kg	切塊2cm
蝦米	0.1	kg		青蔥	1.7	kg	去蔥尾	蘑菇醬	2	罐		蒜碎	0.4	kg					
高麗菜	11	kg	去粗葉					牛排醬	1	罐		滷包	2	包					
紅蘿蔔	1.5	kg	去皮													<b>五六年級戶外教育補給-飲品、麵包</b>			
青蔥	1	kg	去蔥尾													蘋果柳橙汁	153	份	
絞肉	3	kg	CAS													大理石蛋糕	153	份	
<b>副菜：蒜炒油菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：燙青花菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：清炒高麗菜</b>			
油菜	35	kg		有機蔬菜	35	kg	民安	綠花椰菜	15	kg	加工	有機蔬菜	35	kg	民安	高麗菜	42	kg	去粗葉
蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg					
								<b>十二月飲品</b>											
								LIGHT優酪乳	551	份									
<b>湯：紅豆湯圓</b>				<b>湯：冬瓜排骨湯</b>				<b>湯：刈菜雞湯</b>				<b>湯：關東煮</b>				<b>湯：菇菇藥膳湯</b>			
紅豆	13	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	全雞丁	18	kg	CAS冷藏	白蘿蔔	16	kg	去皮	金針菇	4	kg	
小湯圓	9	kg		龍骨	9	kg	CAS	刈菜	9	kg	煮湯	秀珍菇	4	kg		鮮香菇	2	kg	
冰糖	13.5	kg						老薑片	0.5	kg		黑輪條	6	kg	CAS	秀珍菇	2.5	kg	
																藥膳包	250	元	昭安羊肉爐
				<b>水果</b>															

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