

信義國小 109學年度第1學期午餐食譜 第(21)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：陳怡菁														用餐教職員工數：		59			
														用餐學生數：		487			
2021/1/18				2021/1/19				2021/1/20				2021/1/21				2021/1/22			
星期一				星期二				星期三 休業式				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：薑絲蒸魚				不供餐											
肉絲	21	kg	CAS	水晶魚	560	份	即日、30g/份、包冰率低於15%	多果綜合果汁	550	份		寒假							
玉米粒	12	kg	非基改、CAS	水晶魚備份	40	份	即日、30g/份、包冰率低於15%	起酥肉鬆	550	份									
乾香菇	0.3	kg		豆腐	4	板	非基改、HACCP	克林姆	550	份									
紅蘿蔔	4.7	kg	去皮	豆豉	2	包													
胡椒鹽	0.5	包		老薑絲	1	kg	不漂白												
副菜：胡瓜炒黑輪				副菜：青蔥滑蛋															
胡瓜	34	kg	去皮籽	雞蛋	27	kg													
黑輪	6	kg	CAS如記	青蔥	3	kg	去蔥尾												
蒜碎	0.4	kg																	
副菜：蒜炒白綠花椰菜				副菜：蒜炒有機蔬菜															
白花椰菜	20	kg	加工	有機蔬菜	35	kg	民安												
綠花椰菜	8	kg	加工	蒜碎	0.4	kg													
蒜碎	0.4	kg																	
湯：刈菜雞湯				湯：紫菜金針菇湯															
全雞丁	18	kg	CAS冷藏	金針菇	6	kg													
刈菜	9	kg	煮湯	紫菜	0.5	kg													
老薑片	0.5	kg		青蔥	0.5	kg	去蔥尾												
				肉絲	3	kg	CAS												
				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