信義國小　109學年度第2學期午餐食譜　第（13）週　食譜設計：午餐執秘　驗收 ：呂玫娜	用餐教職員工數:	59
	用餐學生數:	494

2021/5/17				2021/5/18				2021/5/19				2021/5/20				2021/5/21			
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：三杯雞				主菜：香鬆魚柳				主菜：紅燒豬肉湯麵				主菜：客家小炒				主菜：什錦肉絲			
全雞丁	42	kg	CAS冷藏	虱目魚柳	29	kg		鐵板麵	84	kg	HACCP	豬柳	21	kg	CAS、1 cm* 1 cm	肉絲	21	kg	CAS
九層塔	0.7	kg		味島海苔	3	包					金泉源	白豆干丁	6	kg	非基改、HACCP	玉米粒	12	kg	非基改、CAS
老薑片	1.5	kg	不漂白	味島鰹魚	3	包						乾魷魚絲	1.3	kg		乾香菇	0.3	kg	
蒜仁	1.5	kg		小袋子	半斤/包							**洋芹**	6	kg	去絲葉	紅蘿蔔	4.7	kg	去皮
麻油	1	瓶	**西港區農會** -黑麻油									青蔥	1.5	kg	去蔥尾	胡椒鹽	0.5	包	
米酒	1	瓶										辣椒	0.1	kg					
												蒜碎	0.5	kg					
副菜：沙茶高麗菜豆干				副菜：青蔥滑蛋				副菜：滷肉丁				主菜：紅蘿蔔炒玉米				副菜：豆鼓豆腐			
高麗菜	12	kg	去粗葉	雞蛋	30	kg		豬肉丁	36	kg	CAS、胛心	玉米粒	18	kg	非基改、CAS	豆腐	6	板	非基改、HACCP
黑豆干丁	18	kg	9丁、非基改、HACCP	青蔥	3	kg	去蔥尾	豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	青蔥	1.5	kg	去蔥尾	低脂絞肉	3	kg	CAS
蒜碎	0.5	kg						蠔油	1	瓶		紅蘿蔔	6	kg	去皮	豆鼓	1.5	包	
沙茶醬	0.5	瓶						冰糖	0.6	kg						蒜碎	0.4	kg	
醬油	少許							米酒	1	瓶									
副菜：胡瓜魚羹				副菜：蒜炒有機蔬菜				湯：紅燒豬肉麵湯底				副菜：蒜炒高麗菜				副菜:蒜炒白綠花椰菜			
胡瓜	32	kg	去皮籽	有機蔬菜	35	kg	**民安**	紅蘿蔔	3	kg	去皮	高麗菜	35	kg	去粗葉	白花椰菜	24	kg	CAS
魚羹	6	kg	HACCP	蒜碎	0.4	kg		白蘿蔔	14	kg	去皮	紅蘿蔔	1.5	kg	去皮	綠花椰菜	13	kg	CAS
								高麗菜	27	kg	去粗葉	蒜碎	0.4	kg		蒜碎	0.4	kg	
								老薑片	0.7	kg									
湯：筍片龍骨湯				湯：冬瓜干貝湯				豆瓣醬	0.4	瓶	辣味	湯：白蘿蔔貢丸湯				湯：胡瓜排骨湯			
筍片	8	kg		冬瓜	23	kg	去皮籽	米酒	1	瓶		白蘿蔔	19	kg	去皮	胡瓜	23	kg	去皮籽
龍骨	9	kg	CAS	小干貝	1	kg		冰糖	0.5	kg		小貢丸	9	kg	CAS	龍骨	9	kg	CAS
				薑絲	0.5	kg	不漂白	紅燒滷包	10	包									
								醬油	少許							五月飲品			
																全脂鮮乳	554	份	
				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