

信義國小 109學年度第2學期午餐食譜 第(14)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：莊惠玲														用餐教職員工數：		59	
														用餐學生數：		494	

2021/5/24				2021/5/25				2021/5/26				2021/5/27				2021/5/28			
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：蘿蔔燒肉				主菜：蔥爆豬柳				主菜：義大利肉醬麵				主菜：鹹酥雞				主菜：泰式打拋豬			
豬肉丁	27	kg	CAS、胛心	豬柳	24	kg	CAS	貝殼麵	28	kg	3-5天訂 \$40/500g	去皮雞胸丁	42	kg	CAS冷藏	低脂絞肉	33	kg	CAS
白蘿蔔	12	kg	去皮	青蔥	5	kg	去蔥尾	鮮香菇	4	kg		九層塔	1	kg		番茄	5	kg	
紅蘿蔔	6	kg	去皮	洋蔥	6	kg	去皮	鮑魚菇	3.5	kg		胡椒鹽	2	盒	合成	九層塔	1	kg	
青蔥	1	kg	去蔥尾	蒜碎	0.5	kg		洋蔥	8.5	kg	去皮	酥炸粉	3	包	合成	蒜碎	1	kg	
薑片	0.8	kg		杏鮑菇	6	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮								
滷包	3	包		辣椒	0.1	kg		低脂絞肉	12	kg	CAS								
				米酒	1瓶	蠔油	少許	番茄醬	1	罐									
副菜：醋溜海帶絲				副菜：玉米炒蛋				副菜：蒜炒豆芽菜				副菜：蒜香油豆腐							
海帶絲	18	kg		玉米粒	15	kg	非基改、CAS	蘑菇醬	2	罐		豆芽菜	28	kg	不漂白	小油豆腐	21	kg	非基改、 HACCP、切丁
蒜碎	0.7	kg		雞蛋	20	kg		牛排醬	1	罐		紅蘿蔔	1.4	kg	去皮	蒜碎	0.9	kg	
香油	少許			青蔥	1.7	kg	去蔥尾					蒜碎	0.4	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾
烏醋	少許							副菜：雜糧奶酥麵包								蠔油	少許		
								雜糧奶酥麵包	554	份									
副菜：小黃瓜炒豆皮				副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙青花菜				副菜：蒜炒廣島菜				副菜：胡瓜魚板			
小黃瓜	25	kg		有機蔬菜	35	kg	民安	綠花椰菜	15	kg	CAS	有機廣島菜	35	kg		胡瓜	34	kg	去皮籽
豆皮	2	kg	非基改	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg		魚板	3	kg	
蒜碎	0.5	kg																	
湯：菇菇肉絲湯				湯：關東煮				湯：高麗菜排骨湯				湯：海帶芽蛋花湯				湯：青菜豆腐蛋花湯			
金針菇	6	kg		白蘿蔔	16	kg	去皮	高麗菜	25	kg	去粗葉	濕海帶芽	2	kg		小白菜	10	kg	
鮮香菇	2	kg		秀珍菇	4	kg		龍骨	9	kg	CAS	雞蛋	10.8	kg		雞蛋	9.6	kg	
杏鮑菇	2	kg		黑輪條	6	kg	CAS					柴魚	1	包		豆腐	2	板	非基改、HACCP
肉絲	3	kg	CAS									香油	少許		柴魚	1	包		
				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**