

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(10)週 食譜設計：午餐執秘 驗收：												用餐教職員工數：		60					
												用餐學生數：		475					
2025/11/3				2025/11/4				2025/11/5				2025/11/6				2025/11/7			
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
白米飯				薏仁片飯				麵食				有機糙米飯				小米飯			
主菜：貢丸肉燥				主菜：蒲燒鯛魚				主菜：什錦陽春湯麵				主菜：麻香菇菇雞				主菜：麵輪滷肉丁			
小貢丸	9	kg	CAS	蒲燒鯛魚	6	箱		白油麵	72	kg	順多(13包)	骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	麵輪	6	kg	非基改
低脂絞肉	24	kg	CAS	一箱5公斤								杏鮑菇	6	kg		豬肉丁	18	kg	CAS
蔥酥	1	包		110片 2箱 220片								老薑片	1	kg		紅蘿蔔	3	kg	去皮
滷包	3	包		90片 4箱 360片								蒜仁	1	kg		滷包	3	包	
				幼兒園.一二三年級給小片								乾辣椒	0.1	kg					
				四五六六年級給大片								花椒	1	包	昭安 炒網包				
				副菜：番茄蛋豆腐															
副菜：黑胡椒豆芽菜				牛番茄	15	kg		副菜：香蔥肉燥				副菜：螞蟻上樹				副菜：胡瓜魚羹			
豆芽菜	27	kg	不漂白	雞蛋	7	kg		低脂絞肉	27	kg	CAS	寬粉	2.0	捆		胡瓜	30	kg	去皮籽
紅蘿蔔	1	kg	去皮	豆腐	4	板	HACCP	碎紅蔥頭	0.8	kg		豆芽菜	15	kg	不漂白	魚羹	6	kg	HACCP
蒜碎	0.4	kg		青蔥	0.6	kg	去蔥尾	滷包	2	包		沙茶醬	0.5	瓶					
黑胡椒醬	1	罐	飛馬	番茄醬	1.5	kg	500g/軟瓶												
				可果美								醬油	少許						
								副菜：麵包											
副菜：開陽白菜				副菜：蒜炒有機蔬菜				藍莓麵包	560	顆		副菜：蒜炒有機蔬菜				副菜：燙高麗菜			
大白菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg						有機蔬菜	34	kg		高麗菜	22	kg	去粗葉
紅蘿蔔	1	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg						蒜碎	0.4	kg					
薑絲	0.1	kg	不漂白					副餐：豆漿											
扁魚	0.1	kg						豆漿	543	份									
湯：豆腐味噌湯				湯：關東煮				湯：什錦湯底				湯：餛飩湯				湯：皮蛋瘦肉湯			
豆腐	4	板	非基改、HACCP	白蘿蔔	16	kg	去皮	小白菜	19	kg		雲吞	600	粒	CAS	皮蛋	112	粒	CAS
味噌	1	箱	非基改	秀珍菇	2	kg		青蔥	1	kg	去蔥尾	青蔥	1	kg	去蔥尾	肉絲	6	kg	CAS
柴魚	1	包		黑輪	6	kg	CAS	小魚丸	6	kg	CAS					玉米粒	4	kg	非基改、CAS
青蔥	2	kg	去蔥尾					雞骨	6	kg	CAS冷藏	桂冠雲吞30粒/360g/盤*20盤=600粒				毛豆仁	3	kg	CAS
								油蔥酥	1	包									
								水果、飲品(優酪乳)				水果							