

信義國小 114學年度 第1學期午餐食譜 第(11)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	

2025/11/10				2025/11/11				2025/11/12				2025/11/13				2025/11/14			
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				燕麥飯			3、4年級校外教學	小米飯			五年級去佛光山
<b>主菜：泰式打拋豬</b>				<b>主菜：麥克雞塊</b>				<b>主菜：紅燒豬肉湯麵</b>				<b>主菜：梅子雞</b>				<b>主菜：五香滷味</b>			
低脂絞肉	30	kg	CAS	雞塊	12	包	CAS	鐵板麵	78	kg	HACCP	骨腿丁	39	kg	CAS冷藏	白蘿蔔	16	kg	去皮
番茄	5	kg									金泉源	青蔥	0.7	kg	去蔥尾	海帶結	8	kg	
九層塔	1	kg			3kg/包	120-130塊/包	冷凍	<b>副菜：滷肉丁</b>				老薑片	1.5	kg	不漂白	豬肉丁	24	kg	CAS
蒜碎	1	kg		幼兒園,低年級	每人2塊			豬肉丁	33	kg	CAS、胛心	蒜仁	1.5	kg		小黑輪條	9	kg	HACCP丸揚
				中高年級	每人3塊			蠔油	1	瓶		梅子醬	1	罐		滷包	2	包	
				教職員	每人3塊			冰糖	0.6	kg									
								米酒	1	瓶									
<b>副菜：紅蘿蔔炒玉米</b>				<b>副菜：奶油花椰菜</b>				<b>副菜：豆瓣醬</b>				<b>副菜：醋溜海帶絲</b>				<b>副菜：玉米炒蛋</b>			
玉米粒	19	kg	非基改、CAS	白花椰菜	36	kg	CAS					海帶絲	18	kg		玉米粒	15	kg	非基改、CAS
青蔥	1.5	kg	去蔥尾	培根碎片	3	kg	CAS					蒜碎	0.7	kg		雞蛋	18	kg	
紅蘿蔔丁	7	kg	CAS	蒜碎	0.4	kg						香油	少許		青蔥	1.7	kg	去蔥尾	
				乳香玉米濃湯粉	2	kg	小磨坊					烏醋	少許						
								<b>副餐：優酪乳</b>											
								草莓優酪乳				588				份			
<b>副菜：蒜炒高麗菜</b>				<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>								<b>副菜：蒜炒有機蔬菜</b>				<b>副菜：小黃瓜炒培根</b>			
高麗菜	33	kg	去粗葉	有機蔬菜	34	kg		<b>湯：紅燒豬肉麵湯底</b>				有機蔬菜	34	kg		小黃瓜	25	kg	
紅蘿蔔	1.2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		紅蘿蔔	2	kg	去皮	蒜碎	0.4	kg		培根	3	kg	CAS
蒜碎	0.4	kg						白蘿蔔	12	kg	去皮					蒜碎	0.4	kg	
								高麗菜	25	kg	去粗葉								
<b>湯：菇菇肉絲湯</b>				<b>湯：虱目魚肚湯</b>				<b>湯：紫米紅豆湯</b>				<b>湯：當歸鴨肉湯</b>							
金針菇	6	kg		虱目魚肚	5	kg	去腹筋、煮湯切塊	米酒	1	瓶		紅豆	8.5	kg	履歷	素鴨肉片	5	kg	
鮮香菇	1.5	kg		虱目魚皮	5	kg	煮湯要切	冰糖	0.5	kg		冰糖	13	kg		老薑片	0.6	kg	
杏鮑菇	2	kg		西瓜綿	3	kg	不含水	紅燒滷包	10	包	邱大安、紅棗枸杞一包、小包料好香	紫米	2.1	kg	3.5斤	當歸料	360	元	昭安
肉絲	3	kg	CAS	薑絲	0.3	kg		醬油	少許						米酒	2	瓶		
				米酒	1	瓶		豆瓣醬	0.4	瓶									
								<b>水果、飲品(履歷豆奶)</b>				<b>水果</b>							

執行秘書： \_\_\_\_\_ 總務主任： \_\_\_\_\_ 校長： \_\_\_\_\_

本校一律使用國產豬、牛肉食材

校點心有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等及其製品，菜單已預先上傳至教育部校園食材登錄平臺，請師生家長多加利用。