

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十八週)

預估總價: \$362,963

平均每日: \$72,593

平均每人每日: \$38.2

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	12月23日(星期一)			12月24日(星期二)			12月25日(星期三).			12月26日(星期四).			12月27日(星期五)			
	人數	1,908人(預估:\$46,786)		人數	1,908人(預估:\$82,328)		人數	1,908人(預估:\$104,664)		人數	1,908人(預估:\$72,710)		人數	1,875人(預估:\$56,475)		
	主食	海苔飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	小薏仁飯		
	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	
主菜	雙芋燉雞	雞胸丁"超秦	108Kg	甜蔥燒魚	鯰魚丁12K Q	120Kg	茄汁義大利麵	熟小烏龍麵	220Kg	鹽水雞	雞胸丁"佳世福	108Kg	梅干扣肉	溫體瘦夾心肉丁 Q	120Kg	
		雞(骨腿丁)超秦	36Kg		結頭菜去皮Q.*	48Kg		絞肉A90%*"cas	48Kg		雞(骨腿丁)佳世福	30Kg		溫去皮五花肉丁 Q	27Kg	
		芋頭切塊Q.°	25Kg		洋蔥去皮-美*本產	21Kg		玉米粒15K富士鮮	1件		地瓜產履切丁贈57	庫存		乾梅干菜-已提前	庫存	
		馬鈴薯*	40Kg		青蔥	1Kg		玉米粒富士鮮約1K	4包		青花菜"12K散	2件		絞蒜仁	1.5Kg	
		青蔥	1Kg		安佳奶油454g大。°	2包		蕃茄(角)2550g	6桶		絞蒜仁	1.5Kg		辣椒(紅)	0.2Kg	
		絞蒜仁	1.5Kg		辣椒(紅)	0.1Kg		洋蔥去皮*加工	25Kg		老公白胡椒粉盒	庫存				
								安佳奶油454g大。°	3包							
								義大利香料450g"	1包							
副菜	開陽扁蒲	扁蒲Q.*	115Kg	奶油燉菜	碎培根3K~	4包	脆皮雞排	脆皮雞排10入90g	191包	螞蟻上樹	絞肉A90%*"cas	12Kg	紅燒油豆腐	白蘿蔔*Q	65Kg	
		絞肉A90%*"cas	15Kg		大白菜去外葉Q.*	145Kg					冬粉-大包3K"	8包		小△油豆腐27g	87Kg	
		紅蘿蔔Q	8Kg		紅蘿蔔Q	8Kg					高麗菜去外葉Q*	35Kg		紅蘿蔔Q	8Kg	
		乾蝦仁	1.5Kg		安佳奶油454g大。°	2包					紅蘿蔔Q	10Kg		洋蔥去皮*加工	30Kg	
		絞蒜仁	1.5Kg		北海道白醬奶油塊	2盒					絞蒜仁	1Kg		香菇小朵(生)Q*3K	4包	
					麵粉-中筋	庫存					青蔥	1Kg		絞蒜仁	1.5Kg	
青菜	有機山菠	有機菜曾吾強120K	庫存	有機黑葉	有機菜曾吾強128K	庫存	有機高麗	有機菜宋木森120K	庫存	有機小松	有機菜曾吾強120K	庫存	有機青油	有機菜宋木森120K	庫存	
		絞蒜仁	1.5Kg		絞蒜仁	1.5Kg		絞蒜仁	1.5Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		蒜頭酥約1斤"	1包	
湯	酸白菜冬粉湯	肉絲*"cas	12Kg	關東煮湯	白蘿蔔*Q	35Kg	洋芋濃湯	馬鈴薯*	40Kg	肉羹湯	赤肉粳3K(包)~	6包	燒仙草湯	燒仙草3K	19桶	
		冬粉-大包3K"	1包		玉米條*切片	12Kg		玉米粒富士鮮約1K	10包		紅蘿蔔Q	3Kg		切QQ粉圓	18Kg	
		紅蘿蔔Q	5Kg		小油豆腐丁.	15Kg		洗選雞蛋"12K	12Kg		脆筍絲1.7K	6包		綠豆	庫存	
		大白菜去外葉Q.*	21Kg		小甜不辣條3K.包	5包		紅蘿蔔Q	6Kg		木耳朵*1K	5包		砂糖25K(台糖)	1件	
		酸白菜3K*素	6包		柴魚片-半斤	1包		絞肉A90%*"cas	9Kg		白蘿蔔*Q	30Kg				
		薑片	1Kg		叉骨切cas	6Kg		安佳奶油454g大。°	2包		洗選雞蛋(盤)30入	5盤				
								鮮奶(約2L)光泉	2桶		柴魚片-半斤	1包				
											叉骨切cas	6Kg				
											綠豆	20Kg		裝箱	統蒸果子乳酪威Q	34個
								光泉保久豆漿隨車	120瓶		乾梅干菜-隔天用	17Kg			統一愛心牛奶球Q	34個
		海苔粉300g	2包					蘋果慶生用大O	145個		大麥-隔天用	7Kg			503校外教學32+1行	1天
水果				奇異果"	1908個		優酪乳-養08:00	1793瓶		香吉士"	1908個					
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			
	5.1 2.3 1.6 2.4 678			5.1 2.6 2.0 1.0 2.6 779			4.5 2.5 0.8 1.0 2.0 793			6.0 2.7 1.3 1.0 1.4 779			5.8 3.1 1.3 2.4 780			

營養師: 林永寧

執行秘書: 午餐林雅琪

學務主任: 學生事務處 蔡德士

校長: 青埔國民小學 李安邦

青埔國小.一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十八週)素食

oa1

	12月23日(星期一)			12月24日(星期二)			12月25日(星期三)			12月26日(星期四)			12月27日(星期五)		
	人數	26人		人數	26人		人數	26人		人數	26人		人數	26人	
菜名	主食	海苔飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	小薏仁飯	
	配料	數量		配料	數量		配料	數量		配料	數量		配料	數量	
主菜	雙芋凍豆腐	1Kg		結頭燒豆腐	1.5Kg		茄汁義大利麵			鹽水時蔬			梅干菜素燒		
	凍豆腐			大豆乾丁			熟小烏龍麵			素豆竹	0.6Kg		生烤麩丁	2Kg	
	芋頭切塊Q。			結頭菜去皮Q.*			杏鮑菇塊Q	1K		玉米筍Q	0.5K		乾梅干菜-已提前	庫存	
	馬鈴薯*						玉米粒15K富士鮮			地瓜產履切丁贈57	庫存		辣椒(紅)		
							玉米粒富士鮮約1K			青花菜"12K散					
							蕃茄(角)2550g			老公白胡椒粉盒	庫存				
							素火腿丁	1K							
副菜	鮮菇扁蒲			奶油燉菜			安佳奶油454g大。								
	扁蒲Q.*			素培根500g	1包		義大利香料450g"								
	金針菇Q	1Kg		大白菜去外葉Q.*			蕃茄(糊)3.3K								
	紅蘿蔔Q			紅蘿蔔Q											
				安佳奶油454g大。											
				麵粉-中筋	庫存										
青菜	有機菜曾吾強120K	庫存		有機菜曾吾強128K	庫存		脆皮素排	27個		白豆干絲	1Kg		紅燒油豆腐		
	薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg					冬粉-大包3K"			小△油豆腐27g		
	山波			黑葉						高麗菜去外葉Q*			紅蘿蔔Q		
										紅蘿蔔Q			香菇小朵(生)Q*3K		
湯	酸白菜冬粉湯			關東煮湯			有機菜宋木森120K	庫存		有機菜曾吾強120K	庫存		有機菜宋木森120K	庫存	
	冬粉-大包3K"			白蘿蔔*Q			薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg	
	紅蘿蔔Q			玉米條*切片											
	大白菜去外葉Q.*			小油豆腐丁.			馬鈴薯*			素肉粳0.6K(包)~	1包		燒仙草3K		
	酸白菜3K*素			素丸子0.6K	1包		玉米粒富士鮮約1K			紅蘿蔔Q			切QQ粉圓		
	薑片						洗選雞蛋"12K			脆筍絲1.7K			花豆(生)已提前送	庫存	
	海苔粉300g						紅蘿蔔Q			木耳朵*1K			砂糖25K(台糖)		
水果							安佳奶油454g大。			白蘿蔔*Q					
							鮮奶(約2L)光泉			洗選雞蛋(盤)30入					
							光泉保久豆漿隨車			花豆(生)隔天用					
							蘋果"			乾梅干菜-隔天用					
										大麥-隔天用					
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		

營養師: 營養師徐秀寧

執行秘書: 午餐林雅琪

學務主任: 學務主任廖德木

校長: 青埔國小李安邦