

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第二十週)

預估總價: \$364,691

平均每日: \$72,938

平均每人每日: \$38.2

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	1月6日(星期一)			1月7日(星期二)			1月8日(星期三)			1月9日(星期四)			1月10日(星期五)		
	人數	1,908人(預估:\$55,896)		人數	1,908人(預估:\$81,735)		人數	1,908人(預估:\$97,160)		人數	1,908人(預估:\$83,103)		人數	1,908人(預估:\$46,797)	
	主食	小米飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	地瓜飯	
	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	蘿蔔燒肉	肉角*"cas	120Kg	砂鍋魚丁	旗魚丁3K(含冰)	44包	私廚紅乳肉醬義	油麵(細)	230Kg	照燒雞翅	雞三節翅W6佳世福	1908支	蒜泥白肉	火鍋肉捲6K*"cas	108Kg
		白蘿蔔*Q	70Kg		大白菜去外葉Q.*	40Kg		絞肉A90%*"cas	84Kg		白芝麻	1Kg		綠豆芽	60Kg
		紅蘿蔔Q	10Kg		素豆竹1.8K(包)	2包		洋蔥去皮*加工	30Kg		味霖(1.5L)	4桶		紅蘿蔔Q	5Kg
		絞蒜仁	1.5Kg		冬粉-大包3K"	2包		甜酒豆腐乳840g大	7瓶		冰糖3K細-輝煌	1包		絞蒜泥	2Kg
		薑片	1Kg		薑絲	2Kg		蕃茄(角)2550g	6桶		絞蒜仁	1Kg		薑末	2Kg
		滷包-大10入母指	1包		沙茶醬3K*牛頭	1桶		絞蒜仁	1.5Kg		日式照燒醬1.2K	2桶		醬油膏5L金蘭-大"	2桶
		辣椒(紅)	0.2Kg					蕃茄(糊)3.3K	2桶						
副菜	洋蔥炒蛋	洋蔥去皮*加工	50Kg	鮮菇扁蒲	扁蒲Q	155Kg	和風蜜香溫蔬	水煮蛋50入cas	22包	玉米干丁	玉米粒15K富士鮮	5件	白菜魯	大白菜去外葉Q.*	130Kg
		洗選雞蛋"12K	108Kg		乾蝦皮	1.5Kg		地瓜產履.*	50Kg		毛豆仁約1K豐誠	5包		肉絲*"cas	15Kg
		紅蘿蔔Q	5Kg		香菇小朵(生)Q	9Kg		小黃瓜Q	20Kg		紅蘿蔔Q	20Kg		乾香菇絲(台灣)	0.6Kg
		青蔥	1Kg		金絲菇Q	9Kg		杏鮑菇-切塊Q	18Kg		小豆干丁1*1	48Kg		乾蝦仁	1.5Kg
					紅蘿蔔Q	6Kg		牛蕃茄Q	30Kg		絞蒜仁	1.5Kg		紅蘿蔔Q	10Kg
					絞蒜仁	1Kg		海苔粉300g	庫存					木耳*1K	8包
														絞蒜仁	1Kg
青菜	產銷履歷	青菜-產銷履歷	120Kg	有機菠菜	有機菜曾吾強120k	庫存	有機黑葉	有機菜宋木森128K	庫存	有機小松	有機菜曾吾強120K	庫存	有機廣島	有機菜曾吾強120K	庫存
		絞蒜仁	1.5Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1.5Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		蒜頭酥約1斤"	1包
湯	海芽吻魚湯	海帶芽(乾)	2Kg	酸辣湯	洗選雞蛋"12K	12Kg	豆香田園濃湯	生豆漿5K※產履	19包	黃瓜魚丸湯	大黃瓜Q	55Kg	綠豆QQ湯	綠豆30K	1件
		小吻魚-特小(乾)	2Kg		洗選雞蛋(盤)30入	2盤		青花菜"12K散	2件		虱目珍珠魚丸3K	6包		切QQ粉圓	21Kg
		薑絲	1.5Kg		豆腐4.2K津切小丁	5板		秀珍菇*美Q	12Kg					砂糖25K小太陽"	1件
		青蔥	1Kg		脆筍絲1.7K	5包		洋蔥去皮*加工	10Kg						
		叉骨切cas	6Kg		白蘿蔔*Q	25Kg		紅蘿蔔Q	7Kg						
					木耳絲*3K	1包		絞蒜仁	1Kg						
					紅蘿蔔Q	5Kg		昆布250g包	1包						
					叉骨切cas	3Kg		月桂葉1斤(包)	庫存						

營養師:

營養師徐秀寧

執行秘書:

林雅琪

學務主任:

詹德木

校長:

教務處主任陳筑廷代

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第二十週)素食

oal

	1 月 6 日(星期一)			1 月 7 日(星期二)			1 月 8 日(星期三).			1 月 9 日(星期四).			1 月 10 日(星期五)						
	人數	26 人		人數	26 人		人數	26 人		人數	26 人		人數	26 人					
	主食	小米飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	地瓜飯					
	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	蘿 蔔 燒 麵 輪	麵輪	0.5Kg	砂 鍋 白 菜			私 廚 紅 乳 肉 醬	油麵(細)		照 燒 油 豆 腐	大油豆腐	26個	芽 菜 三 絲	生豆包	1Kg				
		白蘿蔔*Q				大白菜去外葉Q.*					碎豆乾丁	0.5Kg			白芝麻			綠豆芽	
		紅蘿蔔Q				素豆竹1.8K(包)					毛豆仁	1Kg			味霖(1.5 L)			紅蘿蔔Q	
						冬粉-大包3K"					甜酒豆腐乳840g大				冰糖3K細-輝煌				
		薑片				薑絲					蕃茄(角)2550g							薑末	
		滷包-大10入母指				素沙茶醬260g		1瓶										醬油膏5L金蘭-大"	
		辣椒(紅)									義大利麵	蕃茄(糊)3.3K							
副 菜	紅 K 炒 蛋			鮮 菇 扁 蒲	扁蒲Q		和 風 蜜 香 溫 蔬	水煮蛋50入cas		玉 米 干 丁	玉米粒15K富士鮮		白 菜 魯	大白菜去外葉Q.*					
		洗選雞蛋"12K				地瓜產履.*					毛豆仁約1K豐誠				油泡	0.2K			
		紅蘿蔔Q				小黃瓜Q					紅蘿蔔Q				乾香菇絲(台灣)				
						杏鮑菇-切塊Q					小豆干丁1*1				薑絲	0.1Kg			
						牛蕃茄Q									紅蘿蔔Q				
						海苔粉300g									木耳朵*1K				
青 菜	產 銷 履 歷	青菜-產銷履歷		有 機 菠 菜	有機菜曾吾強120k	庫存	有 機 黑 葉	有機菜宋木森128K	庫存	有 機 小 松	有機菜曾吾強120K	庫存	有 機 廣 島	有機菜曾吾強120K	庫存				
		薑絲	0.1Kg			薑絲		0.1Kg			薑絲	0.1Kg			薑絲	0.1Kg			
湯	海 芽 湯	海帶芽(乾)		酸 辣 湯	洗選雞蛋"12K		豆 香 田 園 濃 湯	生豆漿5K※產履		黃 瓜 素 丸 湯	大黃瓜Q		綠 豆 Q Q 湯	綠豆30K					
						洗選雞蛋(盤)30入					青花菜"12K散				素香菇丸子0.6K	1包		切QQ粉圓	
		薑絲				豆腐4.2K津切小丁					秀珍菇*美Q						砂糖25K小太陽"		
						脆筍絲1.7K					紅蘿蔔Q								
						白蘿蔔*Q					昆布250g包								
						木耳絲*3K					月桂葉1斤(包)								
						紅蘿蔔Q													
											光泉保久豆漿隨車								
		小米									蘋果慶生用Q				地瓜產履.*				
水 果	環保蔬食餐			香吉士"			鮮奶(養)08:00			蘋果"									
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:

午餐秘書林雅琪

學務主任:

學生事務主任詹德木

校長:

教務處主任陳筑廷

代