

青埔國小. 一一三學年第二學期學生午餐食譜設計表(第三週)

預估總價: \$333,724

平均每日: \$83,431

平均每人每日: \$43.5

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	2 月 24 日(星期一)			2 月 25 日(星期二)			2 月 26 日(星期三).			2 月 27 日(星期四)			2 月 28 日(星期五)		
	人數	1,917 人(預估:\$64,222)		人數	1,917 人(預估:\$78,841)		人數	1,917 人(預估:\$112,674)		人數	1,917 人(預估:\$77,987)		和平紀念日		
	主食	黑芝麻飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯				
菜名	配 料		數 量	菜名	配 料		數 量	菜名	配 料		數 量	菜名	配 料		數 量
主 菜	香 菇 雞	雞胸丁"超秦	144Kg	麻 婆 魚 丁	旗魚丁3K(含冰)	44包	肉 絲 湯 米 苔 苜	米苔苜*無油-切	230Kg	蔥 爆 肉 絲	肉絲*"cas	114Kg			
		雞(骨腿丁)超秦	18Kg		豆腐4.2K津切小丁	9板		肉絲*"cas	36Kg		豆干片	30Kg			
		紅蘿蔔Q	10Kg		涼薯*去皮Q	20Kg		乾香菇絲(台灣)	1.5Kg		洋蔥去皮*加工	45Kg			
		乾香菇小朵	1Kg		洋蔥去皮*加工	10Kg		乾蝦仁	2Kg		青蔥	3Kg			
		香菇小朵(生)Q*3K	2包		絞蒜仁	1Kg		高麗菜去外葉Q*	60Kg		薑絲	1.5Kg			
		薑片	1Kg		辣豆瓣醬(2.8K)"	2桶		紅蘿蔔Q	8Kg		辣椒(紅)	0.2Kg			
		絞蒜仁	1Kg		薑絲	1Kg		韭菜-青頭Q.*	3Kg						
					青蔥	1Kg		油蔥酥約5斤"	1包						
副 菜	蘿 蔔 燒 油 腐	小△油豆腐27g	48Kg	結 頭 肉 絲	結頭菜去皮Q.*	110Kg	滷 翅 小 腿	雞翅小腿.大成	3834支	鮮 蔬 寬 粉	絞肉A90%*"cas	15Kg			
		白蘿蔔*Q	100Kg		肉絲*"cas	24Kg		(每人2個)			油豆片切絲	12Kg			
		紅蘿蔔Q	6Kg		紅蘿蔔Q	10Kg		絞蒜仁	1Kg		乾粉條(3K)寬口	6包			
		薑片	1Kg		木耳朵*1K	4包		薑片	1Kg		黃豆芽*非基改	20Kg			
		滷包-大10入母指	1包		絞蒜仁	1Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		紅蘿蔔Q	8Kg			
								滷包-大10入母指	1包		洋蔥去皮*加工	12Kg			
											絞蒜仁	1Kg			
		青 菜	有 機 菠 菜		有機菜曾吾強120K	庫存		有 機 青 松	有機菜曾吾強120K		庫存	時 節 大 陸		大陸 A 菜	128Kg
絞蒜仁	1Kg			蒜頭酥約1斤"	1包	蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg					
湯	味 噌 海 芽 湯	海帶芽(乾)	3Kg	玉 米 蛋 花 湯	玉米粒15K富士鮮	3件	蒸 燒 賣	香菇燒賣50入巧好	76包	冬 瓜 蛤 仔 湯	冬瓜*Q	60Kg			
		薑絲	1.5Kg		洗選雞蛋"12K	12Kg		(每人2個)			蛤仔-大	20Kg			
		青蔥	1Kg		紅蘿蔔Q	8Kg					叉骨切cas	3Kg			
		味噌(粗)9k十全	1件		叉骨切cas	6Kg					薑絲	1Kg			
水 果	義美黃豆奶-有糖	1921瓶	桶柑Q	1917個	鮮奶(養)08:00	1769瓶	茂谷柑Q	1917個							
	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 3.5 1.3 2.1 741	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.5 2.3 1.5 1.0 2.8 782	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0 2.7 1.0 1.0 2.2 797	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.5 2.7 1.4 1.0 2.0 773							

營養師: 營養師徐秀寧

執行秘書: 午餐林雅琪

學務主任: 詹德木

校長: 青埔國民小學 李安邦

青埔國小.一一三學年第二學期學生午餐食譜設計表(第三週)素食

oa1

	2 月 24 日(星期一)			2 月 25 日(星期二)			2 月 26 日(星期三).			2 月 27 日(星期四)			2 月 28 日(星期五)		
	人數	28 人		人數	28 人		人數	28 人		人數	28 人		和平紀念日		
	主食	黑芝麻飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯				
	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	香 菇 雞 丁	素雞丁3K	1包	麻 婆 豆 腐	豆腐4.2K津切小丁		米 苔 苜 湯	米苔苜*無油-切		醬 爆 乾 片	豆干片				
		紅蘿蔔Q			涼薯去皮Q			乾香菇絲(台灣)			西洋芹Q	1Kg			
		乾香菇小朵				素火腿		1條							
		生香菇Q3K				高麗菜去外葉Q*			薑絲						
		薑片			辣豆瓣醬(2.8K)"			紅蘿蔔Q			辣椒(紅)				
					薑絲			素油蔥0.6K	庫存						
副 菜	蘿 蔔 燒 油 腐	小△油豆腐27g		結 頭 鮮 菇	結頭菜去皮Q.*		滷 蘭 花 干	蘭花干	15個	鮮 蔬 寬 粉	油豆片切絲				
		白蘿蔔*Q			金針菇Q	1Kg					乾粉條(3K)寬口				
		紅蘿蔔Q			紅蘿蔔Q			薑片			黃豆芽*非基改				
		薑片			木耳朵*1K			辣椒(紅)			紅蘿蔔Q				
		滷包-大10入母指			薑絲	0.1Kg		滷包-大10入母指							
青 菜	有 機 菠 菜	有機菜曾吾強120K		有 機 青 松	有機菜曾吾強120K	庫存	時 節 大 陸	大陸A菜		產 銷 履 歷	小白菜-產履	庫存			
		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg			
湯	味 噌 海 芽 湯	海帶芽(乾)		玉 米 蛋 花 湯	玉米粒15K富士鮮		蒸 燒 賣	素燒賣20入	3包	冬 瓜 香 菇 湯	冬瓜*Q				
		薑絲			洗選雞蛋"12K			(每人2個)			生香菇Q1K	1Kg			
					紅蘿蔔Q						薑絲				
		味噌(粗)9k十全													
		黑芝麻						光泉保久豆漿隨車							
		環保蔬食餐						蘋果"慶生Q							
水 果	義美黃豆奶-有糖			桶柑Q			鮮奶(養)08:00			茂谷柑Q					
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					

營養師: 營養師徐秀寧

執行秘書: 午餐林雅琪

學務主任: 學生事務處主任詹德木

校長: 青埔國民小學校長李安邦