

青埔國小. 一一四學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十九週)

0a1 預估總價: \$354,650

平均每日: \$70,930

平均每人每日: \$36.5

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	1月5日(星期一)			1月6日(星期二)			1月7日(星期三)			1月8日(星期四)			1月9日(星期五)						
	人數	1,941人(預估:\$58,623)		人數	1,941人(預估:\$82,672)		人數	1,941人(預估:\$81,588)		人數	1,941人(預估:\$87,169)		人數	1,941人(預估:\$44,598)					
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	梅干扣肉	肉角*"cas	144Kg	砂鍋魚丁	旗魚丁3K(含冰)	45包		私廚紅乳肉醬	油麵(細)	220Kg		咖哩雞丁	雞胸丁"佳世福	130Kg		蒜泥白肉	火鍋肉捲6K*"cas	108Kg	
		乾梅干菜-已提前	庫存		大白菜去外葉Q.*	40Kg			絞肉A90%*"cas	84Kg			雞(骨腿丁)佳世福	18Kg			綠豆芽	48Kg	
		絞蒜仁	1.5Kg		素豆竹1.8K(包)	2包			洋蔥去皮*加工	30Kg			馬鈴薯*Q	60Kg			紅蘿蔔Q	6Kg	
		辣椒(紅)	0.2Kg		冬粉-大包3K"	2包			甜酒豆腐乳840g大	7瓶			紅蘿蔔Q	8Kg			絞蒜泥	2Kg	
					薑絲	2Kg			蕃茄(角)2550g	6桶			洋蔥去皮*加工	10Kg			薑末	1Kg	
副菜	什錦青花	肉絲*"cas	15Kg	節瓜炒蛋	櫛瓜**補助82K+6	88Kg		雞塊(每人3個)	旋風雞塊3K"	39包		雪裡紅炒干丁	絞肉A90%*"cas	24Kg		白菜魯	大白菜去外葉Q.*	125Kg	
		青花菜"12K散	12件		木耳Q.*	6Kg							小豆子丁1*1	25Kg			肉絲*"cas	15Kg	
		玉米筍去殼Q.*	2Kg		洗選雞蛋"12K	108Kg							雪裡紅-切	85Kg			乾香菇絲(台灣)	0.6Kg	
		金絲菇Q	6Kg		絞蒜仁	1.5Kg							絞蒜仁	1Kg			乾蝦仁	1.5Kg	
		紅蘿蔔Q	5Kg										辣椒(紅)	0.2Kg			紅蘿蔔Q	6Kg	
青菜	產銷履歷	黑葉白-產履	100Kg	有機鳳京	有機菜曾吾強110K	庫存		有機青江	有機青菜曾吾100K	庫存		有機青松	有機菜曾吾強100k	庫存		有機奶油	有機菜宋木森100K	庫存	
		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg			蒜頭酥約1斤"	1包			絞蒜仁	1Kg			絞蒜仁	1Kg	
湯	酸白菜肉絲湯	肉絲*"cas	9Kg	高麗菜湯	高麗菜去外葉Q*	40Kg		花椰菜濃湯	馬鈴薯*Q	45Kg		黃瓜玉米湯	大黃瓜Q.*	35Kg		紅豆芋圓湯	紅豆-產履*30K	庫存	
		叉骨切cas	6Kg		豆腐4.2K津切小丁	4板			白花菜"富士12K散	2件			玉米條*切片	30Kg			芋圓	33Kg	
		金絲菇Q	6Kg		金絲菇Q	6Kg			洋蔥去皮*加工	8Kg			叉骨切cas	6Kg			砂糖25K小太陽"	1件	
		紅蘿蔔Q	5Kg		紅蘿蔔Q	6Kg			碎培根3K	4包									
		大白菜去外葉Q.*	21Kg		叉骨切cas	6Kg			安佳奶油454g大。	6包									
		酸白菜3K*素	6包						奶粉2.2K。克寧	2桶									
		薑片	1Kg						絞蒜仁	1.5Kg									
		小米	10Kg																
水果				葡萄"進口個綠	1941人			優酪乳-養08:00	1783瓶			柑柑"O	1941個						
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.5 1.7 2.4 689		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.6 1.6 1.0 3.4 798			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0 2.5 0.8 1.0 2.6 795			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.6 2.6 1.3 1.0 2.6 797			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	6.1 1.9 1.6 1.4 673		

◎本菜單含有甲殼類、花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、亞硫酸鹽類等及其各類製品，不適合對其過敏體質者食用。

◎本菜單高鈣食物會以斜體標示。

營養師: 營養師徐秀寧

執行秘書: 秘書林雅琪

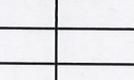
學務主任: 主任詹德木

校長:

校長 林正義

青埔國小. 一一四學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十九週)素食

oa1

	1月5日(星期一)			1月6日(星期二)			1月7日(星期三)			1月8日(星期四)			1月9日(星期五)						
	人數	33人		人數	33人		人數	33人		人數	33人		人數	33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	菜名	配料	數量		
主菜	梅干菜	千層豆干	3Kg	砂鍋白菜	大白菜去外葉Q.*		私廚紅乳肉醬	油麵(細)		咖哩洋芋	杏鮑菇塊Q	1Kg	芽菜三絲	油豆片絲	1Kg				
	豆腐干	乾梅干菜-已提前	庫存	白菜	素豆竹1.8K(包)		紅乳肉醬	碎豆乾丁	1K		凍豆腐	1Kg		綠豆芽					
		薑末	0.1K		冬粉-大包3K"		醬	甜酒豆腐乳840g大			馬鈴薯*Q				紅蘿蔔Q				
		辣椒(紅)			薑絲		義	蕃茄(角)2550g			紅蘿蔔Q				薑末				
				素沙茶醬737g	庫存		蕃茄(糊)3.3K			素咖哩	2盒			醬油膏5L金蘭-大"					
副菜	什錦青花	青花菜"12K散		節瓜炒蛋	櫛瓜**補助82K		雞塊	素雞塊3K". 約120個	1包	雪裡紅炒干丁	素絞肉	0.2Kg	白菜魯	大白菜去外葉Q.*					
		玉米筍去殼Q.*			木耳Q.*			(每人3個)			小豆干丁1*1			油泡	0.1Kg				
		金絲菇Q			洗選雞蛋"12K						雪裡紅-切			乾香菇絲(台灣)					
		紅蘿蔔Q									辣椒(紅)			紅蘿蔔Q					
青菜	產銷履歷	黑葉白-產履		有機鳳京	有機菜曾吾強110K	庫存	有機青江	有機青菜曾吾100K	庫存	有機青松	有機菜曾吾強100k	庫存	有機奶油	有機菜宋木森100K	庫存				
		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg				
湯	酸白菜豆腐湯	豆腐1.2K	2盒	高麗金菇湯	高麗菜去外葉Q.*		花椰菜濃湯	馬鈴薯Q		黃瓜玉米湯	大黃瓜Q.*		紅豆芋圓湯	紅豆-產履*30K	庫存				
		金絲菇Q			豆腐4.2K津切小丁			白花菜"富士12K散			玉米條*切片			芋圓					
		紅蘿蔔Q			金絲菇Q						素培根500g	1包		砂糖25K小太陽"					
		大白菜去外葉Q.*			紅蘿蔔Q				素培根500g			安佳奶油454g大。							
	酸白菜3K*素							奶粉2.2K。克寧			光泉保久豆漿隨車								
	薑片										地瓜去皮產履.*								
	小米										紅豆-產履*30K								
水果				葡萄"進口個綠				優酪乳-養08:00			椪柑								
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						

◎本菜單含有花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、亞硫酸鹽類等及其各類製品，不適合對其過敏體質者食用。

◎本菜單高鈣食物會以斜體標示。

營養師:



執行秘書:



學務主任:



校長:

