

青埔國小. 一一四學年第二學期學生午餐食譜設計表(第八週)

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	4月13日(星期一)			4月14日(星期二)			4月15日(星期三)			4月16日(星期四)			4月17日(星期五)			
	人數	1,947人		人數	1,947人		人數	1,947人		人數	1,947人		人數	1,947人		
	主食	紅藜飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	白芝麻紫米飯		
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	醬燒豆腐	油豆腐丁	120Kg	蒲燒鯛魚肚90P	蒲燒鯛魚肚90P	1937片	紅烏龍麵(小)	烏龍麵(小)	230Kg	南雞丁	雞丁	126Kg	粉絞肉	絞肉	114Kg	
	燒洋蔥	洋蔥去皮Q	25Kg	燒薑絲	薑絲	1.5Kg	燒排骨丁	排骨丁	60Kg	瓜骨腿丁	骨腿丁	18Kg	蒸地瓜	地瓜(產)	庫存	
	油大木耳	大木耳Q	10Kg	鯛魚	鯛魚		豬白蘿蔔Q	白蘿蔔Q	75Kg	咖南瓜Q	南瓜Q	30Kg	肉蒸肉粉	蒸肉粉600G	10包	
	豆腐	紅蘿蔔(產)	6Kg	*			肉紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	10Kg	哩馬鈴薯	馬鈴薯去皮Q	35Kg	玻璃紙	玻璃紙	65張	
		蒜末	1Kg	1			麵青蔥	青蔥	2Kg	嫩雞	紅蘿蔔(產)	10Kg	蒜末	蒜末	1Kg	
		辣椒(紅)	0.2Kg					薑片	2Kg		洋蔥去皮Q	10Kg				
								辣豆瓣醬(十全)	2桶		咖哩粉600G(老)	3盒				
							蒜末	1Kg		薑片	1.5Kg					
副 菜	菜洗選蛋	洗選蛋	120Kg	鮮白干絲	白干絲	45Kg	綜肉丁	肉丁	60Kg	冬冬瓜Q	冬瓜Q	130Kg	回豆干片	豆干片	90Kg	
	脯碎脯	碎脯	15Kg	蔬黃豆芽Q	黃豆芽Q	40Kg	合四分干丁	四分干丁	60Kg	瓜鴻喜菇Q	鴻喜菇Q	21Kg	鍋高麗菜Q	高麗菜Q	70Kg	
	吻青蔥	青蔥	2Kg	絲海帶絲	海帶絲	10Kg	滷豬血糕丁CAS(包)	豬血糕丁CAS(包)	12包	燴紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	10Kg	干紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	6Kg	
	魚洗選蛋(盤)	洗選蛋(盤)	2盤	絲紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	5Kg	味海帶結	海帶結	25Kg	菇薑絲	薑絲	1Kg	片青蔥	青蔥	1Kg	
	炒吻仔魚	吻仔魚	5Kg	蒜末	蒜末	1Kg	滷滷味滷包(小磨)	滷味滷包(小磨)	1包				蒜末	蒜末	1Kg	
	蛋						蒜末	蒜末	1Kg				甜麵醬9K	甜麵醬9K	1箱	
青 菜	產小白菜(產履)	小白菜(產履)	105Kg	有機菜曾吾強105K	有機菜曾吾強105K	庫存	有機菜宋木森100K	有機菜宋木森100K	庫存	有機菜曾吾強100K	有機菜曾吾強100K	庫存	有機菜宋木森100K	有機菜宋木森100K	庫存	
	銷蒜末	蒜末	1Kg	蒜末	蒜末	1Kg	蒜末	蒜末	1Kg	蒜末	蒜末	1Kg	蒜末	蒜末	1Kg	
湯	履高麗菜Q	高麗菜Q	20Kg	黑葉	黑葉		油	油		小豆腐4.3K(薄)	豆腐4.3K(薄)	5盤	綠綠豆	綠豆	30Kg	
	佛紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	5Kg	福朴菜(切)	朴菜(切)	6Kg	豬蔥肉餡餅CAS	蔥肉餡餅CAS	39包	辣脆筍絲	脆筍絲	9Kg	豆大薏仁	大薏仁	12Kg	
	蔬南瓜Q	南瓜Q	24Kg	菜桶裝桂竹筍	桶裝桂竹筍	2桶				湯大白菜Q	大白菜Q	20Kg	薏克寧奶粉2.3K	克寧奶粉2.3K	3罐	
	菜洋蔥去皮Q	洋蔥去皮Q	8Kg	筍肉絲	肉絲	6Kg				大木耳Q	大木耳Q	3Kg	仁二砂25K(台糖)	二砂25K(台糖)	1件	
	湯薑片	薑片	1Kg	片薑片	薑片	1Kg				紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	3Kg	牛奶湯	牛奶湯		
										洗選蛋	洗選蛋	12Kg				
										穀盛烏醋5L(素)	穀盛烏醋5L(素)	1桶				
	紅藜飯	紅藜飯	5Kg													
水 果				黑李	黑李	1947個	優酪乳Light-養08:00	優酪乳Light-養08:00	1760瓶	芭樂	芭樂	1947個				
	營全穀 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			
養	4.6 2.2 1.0 2.5 625				4.5 2.2 1.0 1.0 2.5 678				4.5 2.7 1.1 0.5 2.5 718				4.9 2.0 1.6 1.0 2.5 706			

◎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: 午餐林雅琪

學務主任: 學生事務主任詹德木

校長: 青埔區中區青埔國民小學 林正義

青埔國小. 一一四學年第二學期學生午餐食譜設計表(第八週)素食

	4月13日(星期一)			4月14日(星期二)			4月15日(星期三)			4月16日(星期四)			4月17日(星期五)		
	人數	34人		人數	34人		人數	34人		人數	34人		人數	34人	
	主食	紅藜飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	白芝麻紫米飯	
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	醬油豆腐	油豆腐丁		素海鮮捲	素海鮮捲300G	5包	紅燒素肉麵	烏龍麵(小)		南瓜咖哩素雞	素雞丁3K	1包	粉蒸麵腸	麵腸	2Kg
	燒油豆腐	大木耳Q		海鮮捲			燒素肉麵	素羊肉600G	1包	南瓜咖哩素雞	南瓜Q		粉蒸麵腸	地瓜(產)	
	豆腐	紅蘿蔔(產)		海鮮捲			燒素肉麵	白蘿蔔Q		南瓜咖哩素雞	馬鈴薯去皮Q		粉蒸麵腸	蒸肉粉600G	
		辣椒(紅)		海鮮捲			燒素肉麵	紅蘿蔔(產)		南瓜咖哩素雞	紅蘿蔔(產)		粉蒸麵腸	玻璃紙	
				海鮮捲			燒素肉麵	薑片		南瓜咖哩素雞	工研咖哩塊(素)	1盒	粉蒸麵腸		
副菜	菜脯炒蛋	洗選蛋		鮮蔬干絲	白干絲		綜合滷味			冬瓜燴菇	冬瓜Q		回鍋干片	豆干片	
	炒蛋	碎脯		鮮蔬干絲	黃豆芽Q		綜合滷味	四分干丁		冬瓜燴菇	鴻喜菇Q		回鍋干片	高麗菜Q	
	蛋	洗選蛋(盤)		鮮蔬干絲	海帶絲		綜合滷味	素豬血糕480G	2包	冬瓜燴菇	紅蘿蔔(產)		回鍋干片	紅蘿蔔(產)	
				鮮蔬干絲	紅蘿蔔(產)		綜合滷味	海帶結		冬瓜燴菇	薑絲		回鍋干片	甜麵醬9K	1箱
青菜	產銷履歷	小白菜(產履)	庫存	有機黑葉	有機菜曾吾強105K	庫存	有機青油	有機菜宋木森100K	庫存	有機小松	有機菜曾吾強100K	庫存	有機白松	有機菜宋木森100K	庫存
		薑絲	0.1Kg	有機黑葉	薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg
湯	哈佛蔬菜湯	高麗菜Q		福菜筍片湯	朴菜(切)		素珍珠丸	素珍珠丸25G	4盒	酸辣湯	豆腐4.3K(薄)		綠豆湯	綠豆	
		紅蘿蔔(產)		福菜筍片湯	桶裝桂竹筍		素珍珠丸			酸辣湯	脆筍絲		綠豆湯	大薏仁	
		南瓜Q		福菜筍片湯			素珍珠丸			酸辣湯	大白菜Q		綠豆湯	克寧奶粉2.3K	
				福菜筍片湯			素珍珠丸			酸辣湯	大木耳Q		綠豆湯	二砂25K(台糖)	
				福菜筍片湯			素珍珠丸			酸辣湯	紅蘿蔔(產)		綠豆湯		
			福菜筍片湯			素珍珠丸			酸辣湯	洗選蛋		綠豆湯			
			福菜筍片湯			素珍珠丸			酸辣湯	紫糯米		綠豆湯			
			福菜筍片湯			素珍珠丸			酸辣湯	大薏仁	庫存	綠豆湯			
水果				芭樂	庫存		優酪乳-養08:00	庫存		黑李	庫存				
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:

