

青埔國小.一一五學年第一學期學生午餐食譜設計表(第一週)

0a1

食材來源一律使用國產豬、牛肉

8 月 31 日(星期一)				9 月 1 日(星期二)				9 月 2 日(星期三)				9 月 3 日(星期四)				9 月 4 日(星期五)			
人數		32人(預估:\$66,697)		人數		32人		人數		32人		人數		32人		人數		32人	
主 食		小米飯		主 食		糙米飯		主 食		麵食		主 食		糙米飯		主 食		燕麥飯	
菜 名		配 料		菜 名		配 料		菜 名		配 料		菜 名		配 料		菜 名		配 料	
南 瓜		雞胸丁"佳世福"		香 酥		虱目魚排60G		蔥 油		白油麵		高 昇		肉丁		三 杯		雞丁	
雞(骨髓丁)佳世福		117Kg		虱目魚排60G		2095片		絞肉		220Kg		軟排丁		36Kg		麵腸(切)		144Kg	
南瓜Q.*		25Kg		綠豆芽Q		30Kg		排骨丁		30Kg		紅蘿蔔Q		72Kg		薑片		51Kg	
馬鈴薯-洗皮,足*		50Kg		韭菜Q		6Kg		紅蘿蔔Q		32Kg		青蔥		1Kg		黑麻油3L(燈)		1桶	
洋蔥去皮*進口		10Kg		絞紅蔥頭粗		3Kg		白芝麻(密封包)		1Kg		蒜末		1包		紅辣椒		0.2Kg	
薑片		1.5Kg		青蔥		2Kg		蒜末		108Kg		蒜末		1Kg		蒜末		1Kg	
老公咖哩粉600g盒		3盒		雞翅5		2095支		韓式年糕條		75包		竹筍(農業局供應)		72Kg		紅蘿蔔Q		24Kg	
洋蔥去皮*進口		40Kg		滷味滷包(小磨)		1包		大白菜		80Kg		肉絲		10Kg		大木耳Q		9Kg	
洗選雞蛋.15K		105Kg		紅蘿蔔Q		10Kg		紅蘿蔔Q		15Kg		大木耳Q		12Kg		蒜末		1Kg	
紅蘿蔔Q		8Kg		蒜末		0.2Kg		泡菜3K		7Kg		有機荷葉白菜		108Kg		蒜末		1Kg	
產 銷		空心菜-產履-東		有 機		有機白莧菜		產 銷		小松菜		有 機		有機黑葉白菜		有 機		有機荷葉白菜	
履 歷		絞蒜仁		白 苣		蒜末		小 松		蒜末		有 機		有 機		有 機		有 機	
味 噌		豆腐4.2K津切小丁		冬 瓜		冬瓜Q		枸 杞		大黃瓜Q		肉 羹		CAS(津)		芋 頭		芋頭圓3K	
豆 腐		味噌(粗)9K十全		排 骨		排骨丁		枸 杞		枸杞600G		白 蘿		白蘿蔔		仙 草		仙草凍5K(切丁)	
腐 湯		海帶芽(乾)		薑 絲		薑絲		雞 架		雞架		脆筍絲3K		脆筍絲3K		二砂25K(台糖)		二砂25K(台糖)	
		柴魚片-半斤		骨 湯		黃 瓜		黃 瓜		黃瓜湯		洗滌蛋		洗滌蛋		洗滌蛋		洗滌蛋	
																			