青埔國小.一一一學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十一週)

561n 預估總價: $374,173　　平均每日: $62,362　　平均每人每日: $37.6

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	4 月 24 日(星期一)			4 月 25 日(星期二)			4 月 26 日(星期三)			4 月 27 日(星期四)			4 月 28 日(星期五)			4 月 29 日(星期六)		
	人數	1,427 人(預估:$27,899)		人數	1,705 人(預估:$74,840)		人數	1,705 人(預估:$79,511)		人數	1,705 人(預估:$64,840)		人數	1,705 人(預估:$40,537)		人數	1,705 人(預估:$86,546)	
	主食	小米飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	十穀飯		主食	麵包	
	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	回鍋干片	豆干片	90Kg	泡菜魚丁	旗魚丁5K(含冰)	22包	麵線羹	蚵仔麵線6K	8包	馬鈴薯燒雞	雞胸丁"佳世福	96Kg	八寶肉醬	絞肉A90%*"cas	102Kg	西點餐組裝箱	統一愛心牛奶球Q	1705個
		高麗菜去外葉Q*	50Kg		豆腐4.3K津切小丁	庫存		肉絲*"cas	12Kg		雞(骨腿丁)佳世福	24Kg		小豆干丁	18Kg		統晨光莓桃土司Q	1705包
		紅蘿蔔片.*Q	10Kg		高麗菜去外葉Q*	30Kg		脆筍絲1.7K	9包		馬鈴薯-洗皮.足*	51Kg		毛豆仁ˇ禎祥約1K	12包		統晨光莓桃土司Q	2包
		絞蒜仁	1Kg		洋蔥去皮*加工	20Kg		木耳絲*3K	3包		絞蒜仁	1Kg		玉米粒鮮綠Q16K	1件		統一愛心牛奶球Q	2個
		青蔥	1Kg		絞蒜仁	1Kg		紅蘿蔔Q	10Kg		青蔥	1Kg		玉米粒鮮綠約1K	8包			
		黑豆瓣醬(9K)十全	1件		青蔥	1Kg		包心白去外葉Q.*	40Kg					紅蘿蔔Q	8Kg			
					韓式泡菜3K*	5包		柴魚片-半斤	1包					絞蒜仁	1Kg			
								絞紅蔥頭	3Kg					甜麵醬3K十全	1件			
								叉骨切cas	3Kg									
								沙茶醬3K*牛頭	2桶									
副菜	紅蘿蔔炒蛋	洗選雞蛋*cas	60Kg	肉絲炒花椰	肉絲*"cas	15Kg	蒜泥白肉	肉片*"cas	108Kg	鐵板豆芽	肉絲*"cas	24Kg	滷福州丸	福州丸.33g3K包	19包			
		紅蘿蔔Q	65Kg		青花菜"12K散	12件		小黃瓜Q.*	40Kg		綠豆芽	70Kg		紅蘿蔔Q	3Kg			
					紅蘿蔔Q	8Kg		紅蘿蔔Q	6Kg		洋蔥去皮*加工	35Kg		包心白去外葉Q.*	70Kg			
					木耳絲*3K	2包		絞蒜泥	2Kg		紅蘿蔔Q	10Kg		絞蒜仁	1Kg			
					絞蒜仁	1Kg		辣椒(紅)	0.1Kg		絞蒜仁	1Kg						
								青蔥	1Kg					每人福州丸1顆				
青菜	產銷履歷黑葉	黑葉白-產履	90Kg	有機青油菜	有機青菜曾吾強	庫存	時節油菜	油菜"	108Kg	有機青松菜	有機青菜曾吾強	庫存	有機青江菜	有機青菜宋昭明	庫存		有登記用營養午餐的師生，當天提供西式麵包2個+1瓶豆奶。	
		薑絲	1Kg		薑絲	1Kg		薑絲	1Kg		薑絲	1Kg		薑絲	1Kg			
湯	錦繡三絲湯	包心白去外葉Q.*	30Kg	黃瓜肉羹湯	大黃瓜*去皮Q	40Kg	蒸鮮肉包	家鄉鮮肉包30入"	57包	味噌豆腐湯	豆腐4.3K津切小丁	8板	紅豆地瓜湯	紅豆-產履*30K	庫存			
		金絲菇Q	6Kg		赤肉粳3K(包)ˇ	5包					味噌(粗)9k十全	1件		地瓜*去皮Q	30Kg			
		紅蘿蔔絲.*Q	8Kg		叉骨切cas	3Kg					海帶芽(乾)	1.7Kg		砂糖25K(台糖)	1件			
		叉骨切cas	6Kg								柴魚片-半斤	1包						
											青蔥	0.6Kg						
		4年級校外教學	1天					光泉保久豆漿隨車	77瓶		紅豆-產履*30K	1件						
		環保蔬食餐			小番茄Q	1705人		鮮奶(養)08:00	1630瓶		茂谷柑Q	1705個					義美黃豆奶有糖Q	1707瓶
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			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		
	5.0 2.2 1.9 2.4 671			5.0 2.1 2.2 1.0 2.8 749			2.1 2.2 1.4 1.0 2.2 566			5.3 2.7 1.4 1.0 2.4 777			5.6 3.0 1.1 1.4 708					

設計小組:永得有限公司　　審核:　　執行秘書:　　學務主任:　　校長:

青埔國小.一一一學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十一週)素食

561n

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	4 月 24 日(星期一)			4 月 25 日(星期二)			4 月 26 日(星期三)			4 月 27 日(星期四)			4 月 28 日(星期五)			4 月 29 日(星期六)		
	人數	23 人		人數	23 人		人數	23 人		人數	23 人		人數	23 人		人數	23 人	
	主食	小米飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	十穀飯		主食	麵包	
	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	回鍋干片	豆干片		韓式泡菜	素豆竹	0.3K	麵線羹	蚵仔麵線6K		馬鈴薯燒油腐	油豆腐丁	1K	八寶肉醬	芋頭小丁冷凍	1Kg	西點餐組	統一愛心牛奶球Q	
		高麗菜去外葉Q*						麵筋	0.5K		馬鈴薯-洗皮.足*			小豆干丁			統晨光莓桃土司Q	
		紅蘿蔔片.*Q			素韓式泡菜1K*	1包		脆筍絲1.7K			薑片	0.1K		毛豆仁ˇ禎祥約1K			統晨光莓桃土司Q	
		薑絲	0.1K		豆腐4.3K津切小丁			木耳絲*3K						玉米粒鮮綠Q16K			統一愛心牛奶球Q	
					高麗菜去外葉Q*			紅蘿蔔Q						紅蘿蔔Q				
		黑豆瓣醬(9K)十全						包心白去外葉Q.*										
								素沙茶醬	1瓶					甜麵醬3K十全				
副菜	紅蘿蔔炒蛋	洗選雞蛋*cas		鮮菇炒花椰	金針菇Q	1Kg	拌三絲	白干絲	0.6K	鐵板豆芽	炸豆包	1Kg	滷福州丸	素福州丸.30g	48個			
		紅蘿蔔Q			青花菜"12K散			小黃瓜Q.*			黃豆芽			紅蘿蔔Q				
					紅蘿蔔Q			紅蘿蔔Q			西洋芹Q	0.5K		包心白去外葉Q.*				
					木耳絲*3K			海帶絲	0.5K		紅蘿蔔Q							
								辣椒(紅)										
青菜	產銷履歷黑葉	黑葉白-產履		有機青油菜	有機青菜曾吾強	庫存	時節油菜	油菜"		有機青松菜	有機青菜曾吾強	庫存	有機青江菜	有機青菜宋昭明	庫存			
		薑絲			薑絲			薑絲			薑絲			薑絲				
湯	錦繡三絲湯	包心白去外葉Q.*		黃瓜素羹湯	大黃瓜*去皮Q		蒸芋泥包	芋泥包20入	2包	味噌豆腐湯	豆腐4.3K津切小丁		紅豆地瓜湯	紅豆-產履*30K	庫存			
		金絲菇Q			素肉粳0.6K(包)ˇ	1包					味噌(粗)9k十全			地瓜*去皮Q				
		紅蘿蔔絲.*Q									海帶芽(乾)			砂糖25K(台糖)				
		4年級校外教學	1天					光泉保久豆漿隨車			紅豆-產履*30K							
		環保蔬食餐			小番茄Q			鮮奶(養)08:00			茂谷柑Q						義美黃豆奶有糖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			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		

設計小組:永得有限公司　審核:　執行秘書:　學務主任:　校長: