

青埔國小. 一一一學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十七週)

預估總價: \$331,101

平均每日: \$66,220

平均每人每日: \$39.1

食材來源一律使用國產豬、牛肉

類別	6月5日(星期一)			6月6日(星期二)			6月7日(星期三)			6月8日(星期四)			6月9日(星期五)		
	人數	1,705人(預估:\$62,805)		人數	1,705人(預估:\$70,368)		人數	1,705人(預估:\$101,042)		人數	1,705人(預估:\$55,657)		人數	1,651人(預估:\$41,229)	
	主食	小米飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	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	高升排骨	前排丁3K包cas	108Kg	咖哩魚丁	鯰魚丁12K Q	120Kg	肉絲湯	米苔苜*無油-切	200Kg	薑汁燒肉	火鍋肉捲6K*"cas	114Kg	紅燒雞	雞胸丁"佳世福	96Kg
		肉角*"cas	30Kg		馬鈴薯-洗皮.足*	54Kg		肉絲*"cas	36Kg		洋蔥去皮*加工	50Kg		雞(骨腿丁)佳世福	24Kg
		紅蘿蔔Q	20Kg		紅蘿蔔Q	10Kg		乾香菇絲(台灣)	1.5Kg		薑末	1Kg		白蘿蔔*去皮進口	42Kg
		絞蒜仁	1Kg		老公咖哩粉600g盒	2盒		乾蝦仁	2Kg		白芝麻	1Kg		紅蘿蔔Q	5Kg
		青蔥	1Kg		薑片	1Kg		高麗菜去外葉Q*	45Kg		味霖(1.5L)	1桶		薑片	1Kg
								紅蘿蔔Q	8Kg					絞蒜仁	1Kg
								韭菜-青頭Q.*	2Kg					辣豆瓣醬(2.8K)"	1桶
副菜	馬鈴薯炒肉絲	馬鈴薯-洗皮.足*	105Kg	小瓜炒甜不辣	小甜不辣條3K.包	9包	醬燒翅小翅	雞翅小腿"超秦(每人2個)	3410支	高麗豆皮	有機高麗曾吾108K	庫存	茄汁肉醬	絞肉A90%*"cas	18Kg
		肉絲*"cas	24Kg		小黃瓜Q.*	87Kg		絞蒜仁	1.5Kg		素豆竹1.8K(包)	3包		毛豆仁~禎祥約1K	5包
		紅蘿蔔Q	8Kg		杏鮑菇-切塊Q	9Kg		薑片	1Kg		紅蘿蔔Q	10Kg		玉米粒鮮綠Q15K	1件
		絞蒜仁	1Kg		紅蘿蔔Q	6Kg		辣椒(紅)	0.3Kg		絞蒜仁	1Kg		馬鈴薯小丁.足*Q	80Kg
		辣椒(紅)	0.1Kg		絞蒜仁	1Kg		烤肉醬(5L)金蘭	1桶					洋蔥去皮*加工	15Kg
														絞蒜仁	1Kg
														蕃茄醬(件)6入*	庫存
青菜	有機高麗菜	有機青菜宋昭明	庫存	有機小白	有機青菜曾吾強	庫存	時節大A?	大陸A菜	108Kg	有機青江	有機青菜曾吾強	庫存	有機白苜	有機菜宋昭明105K	庫存
		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1.5Kg		絞蒜仁	1.5Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1.5Kg
湯	髮菜	髮菜	8兩	玉米蛋花湯	玉米粒鮮綠Q15K	2件	蒸地瓜	冰心地瓜3K約44入	40包	扁蒲肉絲湯	扁蒲去皮Q.*	45Kg	地瓜西米露	地瓜*去皮Q	45Kg
	脆筍絲	脆筍絲1.7K	6包		洗選雞蛋.15K	15Kg					肉絲*"cas	6Kg		西谷米	10Kg
	香菇小朵(生)Q	香菇小朵(生)Q	3Kg		紅蘿蔔Q	7Kg					紅蘿蔔Q	5Kg		砂糖25K(台糖)	1件
	洗選雞蛋(盤)30入	洗選雞蛋(盤)30入	4盤		叉骨切cas	3Kg									
	金絲菇Q	金絲菇Q	6Kg												
	白蘿蔔*去皮進口	白蘿蔔*去皮進口	25Kg												
	紅蘿蔔Q	紅蘿蔔Q	6Kg												
	叉骨切cas	叉骨切cas	6Kg												
小米	小米	10Kg													
水果	黃豆奶正康	1707瓶	蘋果"	蘋果"	1705個	鮮奶(養)08:00	鮮奶(養)08:00	1630瓶	蓮霧"	蓮霧"	1705個				
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	6.2 2.2 1.1 2.4 735	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.5 2.8 1.4 1.0 2.4 798	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	4.0 2.6 1.0 1.0 2.2 719	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.3 2.2 1.9 1.0 2.7 766	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	7.0 2.2 1.1 2.4 791					

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(第十七週)素食

		6月5日(星期一)		6月6日(星期二)		6月7日(星期三)		6月8日(星期四)		6月9日(星期五)									
		24人		24人		24人		24人		24人									
		小米飯		糙米飯		麵食		糙米飯		紫米飯									
		配料 數量		配料 數量		配料 數量		配料 數量		配料 數量									
主菜	豆鼓	苦瓜Q	4Kg	調理素魚	素魚排30入	1包	米苔苜湯	米苔苜*無油-切		薑汁燒豆腸	素豆腸	2.5Kg	紅燒麵圈	麵圈	1Kg				
	苦	黑豆鼓	0.1K						素火腿		庫存								
	瓜	紅蘿蔔Q							乾香菇絲(台灣)					薑末				白蘿蔔*去皮進口	
									油豆片		0.6K			白芝麻				紅蘿蔔Q	
									高麗菜去外葉Q*					味霖(1.5L)				薑片	
									紅蘿蔔Q									辣豆瓣醬(2.8K)"	
副菜	脆炒洋芋	馬鈴薯-洗皮.足*		小瓜炒甜不辣	素天婦羅	0.6K	醬燒油豆腐	大油豆腐	24個	高麗豆皮	有機高麗曾吾108K		茄汁肉醬玉米	素絞肉	庫存				
		素肉絲	0.1Kg			小黃瓜Q.*								素豆竹1.8K(包)			毛豆仁~禎祥約1K		
		紅蘿蔔Q				杏鮑菇-切塊Q											玉米粒鮮綠Q15K		
		素火腿	庫存			紅蘿蔔Q					薑片						馬鈴薯小丁.足*Q		
		辣椒(紅)									辣椒(紅)								
青菜	有機高麗	有機青菜宋昭明		有機小白	有機青菜曾吾強	庫存	時節大A	大陸A菜		有機青江	有機青菜曾吾強	庫存	有機白苜	有機菜宋昭明105K	庫存				
		薑絲	0.1K			薑絲		0.1Kg			薑絲	0.1Kg			薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg
湯	髮菜			玉米蛋花湯	玉米粒鮮綠Q15K		蒸地瓜	冰心地瓜3K約44入		扁蒲湯	扁蒲去皮Q.*		地瓜西米露	地瓜*去皮Q					
	脆筍絲1.7K					洗選雞蛋.15K											西谷米		
	香菇小朵(生)Q					紅蘿蔔Q											砂糖25K(台糖)		
	洗選雞蛋(盤)30入																		
	金絲菇Q																		
	白蘿蔔*去皮進口																		
	紅蘿蔔Q																		
小米							光泉保久豆漿隨車						養樂多豆漿Q						
水果	黃豆奶正康	1707瓶		蘋果"			鮮奶(養)08:00			蓮霧"			蘋果汁250ml光泉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						

設計小組:永得有限公司

審核:

執行秘書:

學務主任:

校長: