

青埔國小.一一一學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十八週)

	6月12日(星期一)			6月13日(星期二)			6月14日(星期三)			6月15日(星期四)			6月16日(星期五)			6月17日(星期六)			
	人數	1,519人(預估:\$29,703)		人數	1,519人(預估:\$46,369)		人數	1,519人(預估:\$57,865)		人數	1,519人(預估:\$57,087)		人數	1,519人(預估:\$37,700)		人數	1,519人(預估:\$28,174)		
	主食	黑芝麻飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	糙米飯		主食	地瓜飯		主食	胚芽飯		
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	醬燒泡菜豆腐	韓式泡菜3K*	7包	香酥鮭魚排	鮭魚排100入.6K	16盒	雞茸玉米蛋炒飯	雞清肉-細丁	30Kg	義式香料雞	雞胸丁"佳世福"	81Kg	梅汁排骨	肉角*cas	45Kg	親子丼	雞胸丁"佳世福"	108Kg	
		絞肉A90%*"cas	15Kg					洗選雞蛋.15K	30Kg		雞(骨腿丁)佳世福	24Kg		前排丁3K包cas	60Kg		洋蔥去皮*加工	30Kg	
		有機高麗曾吾73K	庫存					玉米粒鮮綠Q15K	2件		馬鈴薯大丁.足*Q	25Kg		馬鈴薯大丁.足*Q	48Kg		紅蘿蔔Q	5Kg	
		小油豆腐丁.	40Kg					洋蔥去皮*加工	20Kg		洋蔥去皮*加工	9Kg		紫蘇梅3K	3罐		洗選雞蛋"12K	12Kg	
		青蔥	1.5Kg					青蔥	1Kg		牛蕃茄Q.*	18Kg		絞蒜仁	1Kg		薑絲	1Kg	
	絞蒜仁	1Kg					黑胡椒粒.1斤飛馬	庫存		蕃茄醬3.15K*可果	3桶		青蔥	1.5Kg					
										義大利香料100g	1瓶								
副菜	絲瓜滑蛋	絲瓜*去皮Q	70Kg	菜豆干片	肉絲*"cas	15Kg	綜合滷味	肉角*"cas	60Kg	花菜黑輪	青花菜"12K散	4件	蝦皮扁蒲	扁蒲去皮Q.*	120Kg	茄子豆腐煲	茄子Q.*	65Kg	
		洗選雞蛋.15K	60Kg		菜豆Q冷凍1K	80包		小干四丁	18Kg		白花菜"富士12K散	5件		絞肉A90%*"cas	15Kg		豆腐4.3K津切小丁	14板	
		枸杞(1斤包)	庫存		豆干片	15Kg		海帶結.	12Kg		小黑輪條3K包	4包		紅蘿蔔Q	4Kg		絞蒜仁	1Kg	
					紅蘿蔔Q	6Kg		白蘿蔔*去皮進口	45Kg		木耳絲*1K	3包		乾蝦皮	1.5Kg		青蔥	1Kg	
					絞蒜仁	1Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		紅蘿蔔Q	5Kg		絞蒜仁	1Kg		辣椒(紅)	0.1Kg	
							滷包-大10入母指	1包		絞蒜仁	1Kg								
青菜	產銷履歷莧菜	莧菜-產履	96Kg	有機高麗菜	有機菜曾吾強99K	庫存	有機黑葉白菜	有機青菜曾吾強96	庫存	有機小松菜	有機青菜曾吾強96	庫存	有機高麗菜	有機菜宋昭明96K	庫存	有機青江菜	有機青菜宋昭明96	庫存	
		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1.2Kg		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1.2包		絞蒜仁	1.2Kg		絞蒜仁	1.2Kg	
														乾香菇絲	庫存				
湯	薑絲冬瓜湯	冬瓜*去皮Q	45Kg	海芽蛋花湯	海帶芽(乾)	1.6Kg	肉骨茶湯	前排丁3K包cas	21Kg	莧菜小魚羹	小吻魚-特小(乾)	1Kg	紅豆芋圓湯	紅豆-產履	庫存	味噌玉菜湯	有機高麗宋昭35K	庫存	
		薑絲	1Kg		洗選雞蛋"12K	12Kg		乾香菇小朵	0.5Kg		莧菜	25Kg		芋圓	20Kg		金絲菇Q	6Kg	
		叉骨切cas	6Kg		薑絲	1Kg		大白菜*去外葉.*	24Kg		豆腐4.3K津切小丁	5板		砂糖25K(台糖)	1件		昆布250g包	4包	
					青蔥	0.6Kg		素豆竹1.8K(包)	1包		蒜仁片	1Kg					味噌(粗)9k十全	1件	
					叉骨切cas	6Kg		去皮蒜仁*	1Kg		叉骨切cas	5Kg					青蔥	0.6Kg	
								肉骨茶包300g	5包								叉骨切cas	5Kg	
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 1.4 2.0 3.7 672		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 1.9 1.3 1.0 3.0 721		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	4.4 2.6 1.3 1.0 2.8 782		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.2 2.3 1.7 1.0 2.4 748		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.8 2.0 1.5 2.4 702		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.9 1.6 2.4 716		

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(第十八週)素食

食材來源一律使用國產豬、牛肉

561n

菜類	6月12日(星期一)			6月13日(星期二)			6月14日(星期三)			6月15日(星期四)			6月16日(星期五)			6月17日(星期六)							
	人數	24人		人數	24人		人數	24人		人數	24人		人數	24人		人數	24人						
	主食	配料	數量	主食	配料	數量	主食	配料	數量	主食	配料	數量	主食	配料	數量	主食	配料	數量					
主菜	醬燒泡菜豆腐	素韓式泡菜1K*	1包	香酥素魚排	素魚排30人	1包	玉米蛋炒飯	洗選雞蛋.15K		洋芋蕃茄			紅燒油豆腐	小油豆腐	1Kg	親子丼	素雞丁	2K					
		有機高麗曾吾73K						玉米粒鮮綠Q15K			馬鈴薯大丁.足*Q			馬鈴薯大丁.足*Q				紅蘿蔔Q					
		小油豆腐丁.						素火腿丁0.6K	1包										洗選雞蛋"12K				
								黑胡椒粒.1斤飛馬			牛蕃茄Q.*								薑絲				
											蕃茄醬3.15K*可果												
副菜	絲瓜滑蛋	絲瓜*去皮Q		菜豆干片	菜豆Q冷凍1K		綜合滷味	小干四丁		花菜天婦羅	青花菜"12K散		生菇扁蒲	扁蒲去皮Q.*		茄子豆腐煲	茄子Q.*						
		洗選雞蛋.15K				豆干片			海帶結.			素天婦羅		0.6K	生香菇Q		1Kg	豆腐4.3K津切小丁					
		枸杞(1斤包)				紅蘿蔔Q			白蘿蔔*去皮進口			木耳絲*1K			紅蘿蔔Q								
									辣椒(紅)			紅蘿蔔Q			白花菜"富士12K散							辣椒(紅)	
									滷包-大10人母指														
青菜	產銷履歷莧菜	莧菜-產履		有機高麗菜	有機菜曾吾強99K	庫存	有節黑葉白菜	有機青菜曾吾強96	庫存	有機小松菜	有機青菜曾吾強96	庫存	有機高麗菜	有機菜宋昭明96K	庫存	有機青菜宋昭明96	有機青菜宋昭明96	庫存					
		薑絲	0.1K			薑絲		0.1Kg			薑絲	0.1Kg			薑絲		0.1Kg		薑絲	0.1Kg			
湯	薑絲冬瓜湯	冬瓜*去皮Q		海芽蛋花湯	海帶芽(乾)		蔬菜湯	乾香菇小朵		莧菜豆腐湯	莧菜		紅豆芋圓湯	紅豆-產履	庫存	味噌玉菜湯	有機高麗宋昭35K						
		薑絲				洗選雞蛋"12K			大白菜*去外葉.*			豆腐4.3K津切小丁			芋圓				金絲菇Q				
						薑絲			素豆竹1.8K(包)						砂糖25K(台糖)				昆布250g包				
																			味噌(粗)9k十全				
		統一愛心牛奶球Q																					
	統一新感覺草莓Q																						
	黑芝麻																						
	開始扣6年級畢生	庫存																					
	環保蔬食餐				香蕉"Q			光泉保久豆漿隨車															
								優酪乳-養08:00															
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: