

青埔國小. 一一一學年第二學期學生午餐食譜設計表(第二十週)素食

食材來源一律使用國產豬、牛肉

ca1

		6月26日(星期一)			6月27日(星期二)			6月28日(星期三)			6月29日(星期四)			6月30日(星期五)						
人數		24人			24人			24人			24人			24人						
主食		麥片飯			糙米飯			麵食			糙米飯			紅藜飯						
菜名		配 料	數 量		菜名	配 料	數 量		菜名	配 料	數 量		菜名	配 料	數 量					
主 菜	茶香干片	小豆干32g			炒鮮蔬				茄汁義大利麵	熟小烏龍麵			豆瓣燒麵腸	麵腸切2cm段*						
		素沙茶醬	庫存			生豆包	0.6K			素火腿丁	1K			辣豆瓣醬(2.8K)"			素打拋干丁	辣椒(紅)		
						牛蕃茄Q.*				玉米粒15K富士鮮								羅勒葉250g小磨坊		
						小黃瓜Q.*				三色丁15K富"								牛蕃茄Q.*		
										義大利香料450g"								素火腿丁	庫存	
										蕃茄醬(件)6入*	庫存							小豆干丁	1Kg	
副 菜	蕃茄炒蛋	洗選雞蛋.15K			玉米干丁				螞蟻上樹				冬瓜油泡	冬瓜*去皮Q						
		牛蕃茄Q.*				玉米粒鮮綠Q15K				冬粉-大包3K"				冬粉1斤(14只)			油泡	0.3K		
		蕃茄(糊)3.3K				小豆干丁				高麗菜去外葉Q*				紅蘿蔔Q			紅蘿蔔Q			
		蕃茄醬(件)6入*	庫存			紅蘿蔔Q											薑絲			
青 菜	有機青江	有機青江宋昭明92			有機小白	有機青菜曾吾強92	庫存		有機高麗	有機高麗曾吾92K			有機青松	有機青菜曾吾強88	庫存					
		薑絲	0.1K			薑絲	0.1Kg			薑絲	0.1Kg			薑絲	0.1Kg		有機青菜宋昭明84	庫存		
湯	福菜筍片湯	長福菜1.8K(包)			香菇湯	香菇小朵(生)Q*3K			洋芋濃湯	馬鈴薯小丁.足*Q			黃瓜素丸湯	大黃瓜*去皮Q						
		竹筍*去殼								玉米粒鮮綠約1K				素丸子	1包		仙草綠豆湯	冷仙草(大桶)6K		
		薑片				涼薯去皮Q.*				洗選雞蛋(盤)30入								綠豆		
						薑片				紅蘿蔔Q								砂糖25K(台糖)		
						枸杞(1斤包)														
水 果	營養				香蕉"Q			優酪乳-養08:00			水果-10元									
		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: