

預估總價: \$360, 015 平均每日: \$72, 003 平均每人每日: \$39. 5

# 青埔國小. 一一二學年第一學期學生午餐食譜設計表(第二週)

食材來源一律使用國產豬、牛肉

9月4日(星期一)					9月5日(星期二)					9月6日(星期三)					9月7日(星期四)					9月8日(星期五)											
人數	主料	配料	數量	熱量	人數	主料	配料	數量	熱量	人數	主料	配料	數量	熱量	人數	主料	配料	數量	熱量	人數	主料	配料	數量	熱量							
1,825	燕麥飯				1,825	糙米飯				1,825	米食				1,825	糙米飯				1,825	紅藜飯										
雞胸丁"超秦"	雞(骨腿丁)超秦"	馬鈴薯大丁.足*Q	114Kg	24Kg	旗魚丁5K(含冰)	紅蘿蔔Q	洋蔥去皮*加工	27包	6Kg	絞肉A90%*"cas	玉米粒15K山內	乾香菇絲(台灣)	51Kg	2件	1Kg	12Kg	15Kg	3Kg	1Kg	120Kg	雞(骨腿丁)佳世福	雞胸丁"佳世福	秀珍菇*美Q	韓式泡菜3K*	24Kg	114Kg	6Kg				
紅蘿蔔Q	洋蔥去皮*加工	薑片	8Kg	10Kg	甜椒-彩色Q.*	薑片	蕃茄醬(件)6人*	9Kg	1.5Kg	紅蘿蔔Q	洗選雞蛋.15K	絞紅蔥頭*	12Kg	15Kg	3Kg	1Kg	1Kg	1Kg	1Kg	36Kg	洋蔥去皮*加工	辣椒醬(2.7K)香山	辣椒醬-韓式1kg	乳酪絲1Kg.韓人。	15包	9Kg	30Kg	9Kg			
洗選雞蛋.15K	紅蘿蔔Q		75Kg	80Kg	菜豆干片	肉絲*"cas	菜豆Q冷凍1K	18Kg	90包	雞腿	雞棒腿D5佳世福	絞蒜仁	1825支	1Kg	1Kg	1Kg	1Kg	1Kg	1Kg	12Kg	雙花燴	白花菜"富士12K散	青花菜"12K散	肉絲*"cas	香菇小朵(生)Q	6件	5件	15Kg	9Kg	6Kg	1Kg
紅蘿蔔Q					絞蒜仁	有機青菜曾吾強	薑絲	2Kg	35Kg	蠟上樹	絞肉A90%*"cas	冬粉-大3K"	7包	7包	35Kg	6Kg	1Kg	2Kg	2Kg	35Kg	鮮菇	紅蘿蔔Q	薑絲		1Kg	1Kg	1Kg	1Kg	1Kg		
產銷履歷	寬菜-產履-東	絞蒜仁	118Kg	1.5Kg	有機甜心	有機青菜曾吾強	薑絲	1Kg	1Kg	有機黑葉	有機青菜曾吾強	絞蒜仁	1.5Kg	1.5Kg	1.5Kg	1.5Kg	1.5Kg	1.5Kg	1.5Kg	1.5Kg	有機青松	有機青菜曾吾強	絞蒜仁		1.5Kg	1.5Kg	1.5Kg	1.5Kg	1.5Kg	1.5Kg	
蕃茄豆腐湯	生蕃茄Q.*	黃豆芽*非基改	18Kg	40Kg	肉羹湯	赤肉輝3K(包)	紅蘿蔔Q	5包	6Kg	晶鈺芝麻包-直送	晶鈺芝麻包-直送		92包								綠豆30K	綠豆(小慧仁)	砂糖25K(台糖)		1件	12Kg	1件				
青葱	叉骨切cas		2Kg	6Kg		脆筍絲1.7K	木耳絲*3K	6包	2包																						
湯	叉骨切cas		6Kg			白蘿蔔*去皮進口	洗選雞蛋(盤)30人	30Kg	4盤																						
水果	生燕麥粒		10Kg			柴魚片-半斤	叉骨切cas	1包	6Kg																						
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂		2.8	744	水果-10元	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂		1825/個		優酪乳-養08:00	光泉保久豆漿隨車		55瓶		水果-10元	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂		1825/個		紅藜麥						3Kg					
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂		5.6	2.5	1.5	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂		5.3	2.8	1.7	1.0	2.4	792	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂		5.7	2.2	1.1	1.0	2.4	760	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂				5.4	2.1	1.8	3.4	734	

營養師: 執行秘書

營養師 徐秀寧

營養師 林雅琪

學務主任

學務主任 林居城

校長

校長 李安邦

# 青埔國小.一一二學年第一學期學生午餐食譜設計表(第二週)

9月4日(星期一)				9月5日(星期二)				9月6日(星期三)				9月7日(星期四)				9月8日(星期五)													
人數	主食	菜名	配 料	數量	有機	庫存	菜名	配 料	數量	有機	庫存	人數	主食	菜名	配 料	數量	有機	庫存	菜名	配 料	數量								
25人	燕麥飯						25人	糙米飯				25人	糙米飯						25人	紅藜飯									
	咖哩 洋芋	小三角豆腐 杏鮑菇Q 馬鈴薯大丁.足*Q 紅蘿蔔Q		1K 1K				糖醋 豆腐	素豆腸 紅蘿蔔Q 甜椒-彩色Q.* 薑片	2K			玉米 粥	玉米粒15K山內 乾香菇絲(台灣) 紅蘿蔔Q 洗選雞蛋.15K 素豆竹	0.2K					紅燒 素丁	素雞丁3K 紅蘿蔔Q	1包		春川 年糕	韓式年糕 凍豆腐 秀珍菇*美Q 素韓式泡菜1K*	6包 1Kg			
	副 菜	紅蘿蔔炒蛋	洗選雞蛋.15K 紅蘿蔔Q				菜 豆干片	菜豆Q冷凍1K 豆干片 紅蘿蔔Q				滷 豆腐	大油豆腐 薑片 滷包-大10入母指 辣椒(紅)	25個						雙花 燴鮮菇	素絞肉 冬粉-大包3K" 高麗菜*去外葉 紅蘿蔔Q	0.1Kg 庫存		乳酪 絲	白花菜"富士12K散 青花菜"12K散 香菇小朵(生)Q 紅蘿蔔Q	1Kg			
	青 菜	產銷履歷	苜菜-產履-東 薑絲	0.1Kg			有 機甜心	有機青菜曾吾強 薑絲	0.1Kg			有 機空心	有機青菜曾吾強 薑絲	0.1Kg						有 機青松	有機青菜曾吾強 薑絲	0.1Kg							
	湯	蕃茄豆芽湯	生蕃茄Q.* 黃豆芽*非基改				肉 羹湯	素肉粳0.6K(包) 紅蘿蔔Q 脆筍絲1.7K 木耳絲*3K 白蘿蔔*去皮進口 洗選雞蛋(盤)30人	1包			燕 芝麻包	晶鈺芝麻包-直送							綠 豆薏仁湯	綠豆30K 大麥(小薏仁) 砂糖25K(台糖)								
	水 果		生燕麥粒				水 果	水果-10元				優 酪乳-薑	08:00							水 果	水果-10元								
	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 鮭奶 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									

營養師： 執行秘書：**林雅琪** 學務主任：**林居城** 校長：**李安邦**

