

預估總價: \$448,896 平均每日: \$74,816 平均每人每日: \$41.2

青埔國小.一一二學年第一學期學生午餐食譜設計表(第四週)

食材來源一律使用國產豬、牛肉

9月18日(星期一)				9月19日(星期二)				9月20日(星期三)				9月21日(星期四)				9月22日(星期五)				9月23日(星期六)							
菜名	數量	單位	備註	菜名	數量	單位	備註	菜名	數量	單位	備註	菜名	數量	單位	備註	菜名	數量	單位	備註	菜名	數量	單位	備註				
主 雞丁	40Kg			主 魚丁	25包			主 肉絲3K包cas	30Kg			主 肉柳3K包cas	111Kg			主 雞胸丁"佳世福"	171Kg			主 豬腳丁3K"cas	84Kg			主 豬腳丁3K"cas	84Kg		
副 洗選雞蛋"12K	96Kg			副 豆腐4.3K津切小丁	30板			副 洗選雞蛋"12K	36Kg			副 木耳絲*3K	24Kg			副 小甜不辣條3K.包	8包			副 雞胸丁"佳世福"	0.2Kg			副 肉角*cas 3K	1.5Kg		
青 產銷履歷空心	1Kg			青 有機菜曾吾強118K	1Kg			青 絞蒜仁	1Kg			青 絞蒜仁	1Kg			青 絞蒜仁	1Kg			青 絞蒜仁	1Kg			青 絞蒜仁	1Kg		
湯 酸辣湯	15Kg			湯 海結玉米湯	54Kg			湯 扁蒲去皮Q.*	54Kg			湯 冬瓜*去皮Q	54Kg			湯 蛤仔大	20Kg			湯 白木耳朵	1.8Kg			湯 玉米粒15K富士鮮	3件		
全穀 5.9	2.8	0.9		全穀 5.8	2.3	1.0	1.1	全穀 4.0	2.9	1.1	1.0	全穀 5.0	2.3	2.1	1.0	全穀 5.3	3.6	1.3		全穀 5.5	2.3	1.6	全穀 5.5	2.3	1.6	全穀 2.4	7.06

營養師: 營養師徐秀寧

執行秘書: 營養師林雅琪

學務主任: 營養師林居城

校長: 青埔國民小學 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(第四週)素食

食材來源一律使用國產豬、牛肉

9月18日(星期一)				9月19日(星期二)				9月20日(星期三)				9月21日(星期四)				9月22日(星期五)				9月23日(星期六)										
菜名	數量	單位	備註	菜名	數量	單位	備註	菜名	數量	單位	備註	菜名	數量	單位	備註	菜名	數量	單位	備註	菜名	數量	單位	備註							
主 麵腸切2cm段*	0.1Kg			主 油豆腐片	0.6Kg			主 素火腿丁	1Kg			主 豆干片	1Kg			主 素雞丁3K	1包			主 素雞丁3K	1包		主 素雞丁3K	1包		主 素雞丁3K	1包			
副 洗選雞蛋"12K				副 豆腐4.3K津切小丁	1Kg			副 毛豆	25個			副 大黃瓜去皮Q.*	0.6Kg			副 素天婦羅	0.6Kg			副 素天婦羅	0.6Kg		副 素天婦羅	0.6Kg		副 素天婦羅	0.6Kg			
青 產銷履歷空心	0.1Kg			青 有機菜曾吾強118K	0.1Kg			青 薑絲	0.1Kg			青 薑絲	0.1Kg			青 薑絲	0.1Kg			青 薑絲	0.1Kg		青 薑絲	0.1Kg		青 薑絲	0.1Kg			
湯 酸辣湯	15Kg			湯 海結玉米湯	54Kg			湯 扁蒲去皮Q.*	54Kg			湯 冬瓜*去皮Q	54Kg			湯 蛤仔大	20Kg			湯 白木耳朵	1.8Kg			湯 玉米粒15K富士鮮	3件			湯 玉米粒15K富士鮮	3件	
全穀 5.9	2.8	0.9		全穀 5.8	2.3	1.0	1.1	全穀 4.0	2.9	1.1	1.0	全穀 5.0	2.3	2.1	1.0	全穀 5.3	3.6	1.3		全穀 5.5	2.3	1.6	全穀 5.5	2.3	1.6	全穀 2.4	7.06			

營養師: 營養師徐秀寧

執行秘書: 營養師林雅琪

學務主任: 營養師林居城

校長: 青埔國民小學 李安邦