

青埔國小. 一一二學年第一學期學生午餐食譜設計表(第九週)

預估總價: \$376, 756 平均每日: \$75. 351 平均每人每日: \$41. 6

食材來源一律使用國產豬、牛肉

10月23日(星期一)				10月24日(星期二)				10月25日(星期三)				10月26日(星期四)				10月27日(星期五)			
人數	1,788人	(預估:\$61,425)	10月23日(星期一)	人數	1,817人	(預估:\$85,928)	10月24日(星期二)	人數	1,817人	(預估:\$90,218)	10月25日(星期三)	人數	1,817人	(預估:\$83,483)	10月26日(星期四)	人數	1,817人	(預估:\$55,702)	10月27日(星期五)
主餐	海苔香鬆飯	數量		主餐	糙米飯	數量		主餐	麵食	數量		主餐	糙米飯	數量		主餐	小蔥仁飯	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	
雲南大薄片	火鍋肉捲0K*cas	102Kg		紅燒魚丁	鯛魚丁-去皮12K	132Kg		味噌拉麵	熟大烏龍麵	210Kg		蔥油雞排	雞排TSS4佳世福	1817個		打拋豬	絞肉A90%*cas	129Kg	
	洋蔥去皮*進口	40Kg			豆腐4.3K津切小丁	11板			洋蔥去皮*進口	24Kg			肉片3K包cas	21Kg			絞肉A90%*cas	33Kg	
	小黃瓜O.*	24Kg			薑絲	3Kg			虱目小魚丸3K包"	6包			薑絲	2Kg			牛蕃茄O.*	20Kg	
	檸檬原汁750cc	2瓶			青蔥	1.5Kg			高麗菜*去外葉	50Kg			辣椒(紅)	0.2Kg			絞紅蔥頭	3Kg	
	花椒(粉)1斤	1盒			絞蒜仁	1Kg			味噌(粗)9K十全	2件			八角粒1斤南穎昌*	庫存			羅勒葉250g小磨坊	1包	
	絞蒜泥	1Kg			魚露(純)700ml	2瓶			柴魚片-半斤	2包			肉骨茶包300g	庫存			魚露(純)500ml	1包	
	白芝麻	0.3Kg			魚露(純)700ml	2瓶			叉骨切cas	6Kg							檸檬原汁750cc	3瓶	
	烏醋(5K)穀盛"	庫存																	
魚香茄子	絞肉A90%*cas	18Kg		燴三絲	海帶絲.切小段"	72Kg		蒜味燒肉	肉角3K包"cas	108Kg		鮮扁蒲	扁蒲去皮O.*	140Kg		青花燴菇	青花菜"12K散	12件	
	茄子O.*	100Kg			肉絲3K包cas	15Kg			麵腸切2cm段*	40Kg			木耳絲*3K	3包			肉絲3K包cas	15Kg	
	絞蒜仁	1Kg			粗豆干絲."	36Kg			紅蘿蔔*O	10Kg			玉米筍去殼O.*	9Kg			香菇小朵(生)O	6Kg	
	青蔥	1Kg			綠豆芽	36Kg			絞蒜仁	1.5Kg			紅蘿蔔*O	6Kg			秀珍菇*美O	9Kg	
	辣豆瓣醬(2.8K)"	庫存			辣椒(紅)	0.5Kg			青蔥	1Kg			絞蒜仁	1Kg			紅蘿蔔*O	5Kg	
產銷履歷	青油菜-產銷履歷	118Kg		有機小松	有機菜曾吾強118K	庫存		有機黑葉	有機菜曾吾強118K	庫存		有機青松	有機菜曾吾強118K	庫存		有機荷葉	有機菜宋木森118K	庫存	
青菜	絞蒜仁	1Kg			絞蒜仁	1Kg			蒜頭酥約1斤"	1包			絞蒜仁	1Kg			絞蒜仁	1Kg	
湯	洗選雞蛋.15K	15Kg		薑絲冬瓜湯	冬瓜*去皮O	55Kg		豬肉餡餅	巧好蔥肉餡餅50人	37包		肉骨茶湯	龍骨丁3K包"cas	24Kg		地瓜芋圓湯	地瓜*去皮O	42Kg	
	豆腐4.3K津切小丁	5板			薑絲	1Kg							乾香菇小朵	0.5Kg			芋圓	30Kg	
	脆筍絲1.7K	5包			叉骨切cas	6Kg							大白菜*去外葉*	25Kg			砂糖25K(台糖)	1件	
	大白菜*去外葉.*	20Kg											素豆竹1.8K(包)	2包					
	木耳絲*1K	3包											去皮蒜仁*	1Kg					
	紅蘿蔔*O	5Kg											肉骨茶包300g	6包					
	叉骨切cas	3Kg																	
	素海苔香鬆3K	3包																	
	統一愛心牛奶球O.	30個																	
	統一雞蛋牛奶球O	30個																	
水	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	4.8 2.4 1.8	1.5 629	柳橙	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.6 1.6 1.0 3.4 798	1817個	鮮奶(養)08:00	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	4.0 2.9 1.1 1.0 3.2 790	1729瓶	蘋果"	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.5 1.8 1.0 2.6 760	1817人		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	6.5 2.3 1.9	2.6 793

營養師 徐秀寧

執行秘書 林雅琪

學務主任 林居城

校長

李安邦

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(第九週)素食

10月23日(星期一)				10月24日(星期二)				10月25日(星期三)				10月26日(星期四)				10月27日(星期五)			
人數	25人	10月23日(星期一)	10月23日(星期一)	人數	25人	10月24日(星期二)	10月24日(星期二)	人數	25人	10月25日(星期三)	10月25日(星期三)	人數	25人	10月26日(星期四)	10月26日(星期四)	人數	25人	10月27日(星期五)	10月27日(星期五)
主餐	海苔香鬆飯	數量		主餐	糙米飯	數量		主餐	麵食	數量		主餐	糙米飯	數量		主餐	小蔥仁飯	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	
炒豆包	筍白筍帶殼	2Kg		紅燒豆腐	嫩四角豆腐30人	1盒		味噌拉麵	熟大烏龍麵	0.6K		爆炒素丁	素雞丁3K	1包		打拋素丁	素火腿丁	0.6Kg	
	生豆包	1.5Kg			薑絲				油豆片				彩椒	2顆			小豆干丁	1Kg	
	小黃瓜O.*								素丸子	1包			辣椒(紅)				生蕃茄O.*		
	檸檬汁								高麗菜*去外葉				花椒粒1斤南穎昌	庫存			辣椒(紅)		
	花椒(粉)1斤								味噌(粗)9K十全				八角粒1斤南穎昌*	庫存			羅勒葉250g小磨坊		
	辣椒(紅)																檸檬原汁750cc		
	白芝麻																		
	烏醋(5K)穀盛"	庫存																	
魚香茄子	素絞肉	0.1K		燴三絲	海帶絲.切小段"			醬燒麵腸	麵腸切2cm段*			鮮扁蒲	扁蒲去皮O.*			青花燴菇	青花菜"12K散		
	茄子O.*								紅蘿蔔*O				木耳絲*3K				香菇小朵(生)O		
	辣豆瓣醬(2.8K)"	庫存							薑絲				玉米筍O				秀珍菇*美O		
													紅蘿蔔*O				紅蘿蔔*O		
產銷履歷	青油菜-產銷履歷	0.1Kg		有機小松	有機菜曾吾強118K	庫存		有機黑葉	有機菜曾吾強118K	0.1Kg		有機青松	有機菜曾吾強118K	0.1Kg		有機荷葉	有機菜宋木森118K	0.1Kg	
青菜	薑絲				薑絲				薑絲				薑絲				薑絲		
湯	洗選雞蛋.15K			薑絲冬瓜湯	冬瓜*去皮O			素海鮮捲	素海鮮卷3K	1包		肉骨茶湯	乾香菇小朵			地瓜芋圓湯	地瓜*去皮O		
	豆腐4.3K津切小丁				薑絲				(每人2個)				大白菜*去外葉*				芋圓		
	脆筍絲1.7K												素豆竹1.8K(包)				砂糖25K(台糖)		
	大白菜*去外葉.*																		
	木耳絲*1K																		
	紅蘿蔔*O																		
	素海苔香鬆3K																		
	統一愛心牛奶球O.																		
	統一雞蛋牛奶球O																		
水	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			柳橙	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			鮮奶(養)08:00	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量			蘋果"	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 徐秀寧

執行秘書 林雅琪

學務主任 林居城

校長

李安邦

李安邦