青埔國小.一一二學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十八週)

oal 預估總價: $358,962　　平均每日: $71,792　　平均每人每日: $39.6

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	12 月 25 日(星期一).			12 月 26 日(星期二)			12 月 27 日(星期三).			12 月 28 日(星期四)			12 月 29 日(星期五)		
	人數	1,817 人(預估:$50,039)		人數	1,817 人(預估:$104,954)		人數	1,817 人(預估:$79,556)		人數	1,787 人(預估:$71,178)		人數	1,817 人(預估:$53,235)	
	主食	海苔飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	糙米飯		主食	小薏仁飯	
	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
主菜	日式咖哩雞	雞胸丁"超秦	100Kg	甜蔥燒魚	鯰魚丁12K Q	120Kg	栗子油飯	糯米-圓(隔天用)	庫存	鹽水雞	雞胸丁"佳世福	100Kg	地瓜燒肉	溫體瘦夾心肉丁 Q	115Kg
		雞(骨腿丁)超秦	36Kg		結頭菜去皮Q.*	40Kg		栗子	庫存		雞(骨腿丁)佳世福	18Kg		溫去皮五花肉丁 Q	30Kg
		馬鈴薯-洗皮.足*	30Kg		洋蔥去皮(美*)	20Kg		乾蝦仁	1.5Kg		玉米筍去殼Q.*	9Kg		地瓜**自備63.63	庫存
		紅蘿蔔.*Q	9Kg		青蔥	1Kg		乾香菇絲(台灣)	1Kg		杏鮑菇切塊Q*3K	5包		薑片	1Kg
		洋蔥去皮(美*)	15Kg		安佳奶油454g大。	2包		肉絲*"cas	33Kg		脆筍片1.7K	15包		青蔥	1Kg
		薑片	1Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		薑片	3Kg		小黃瓜Q.*	30Kg			
		老公咖哩粉600g盒	2盒					絞紅蔥頭*	3Kg		絞蒜仁	1.5Kg			
											老公白胡椒粉盒	庫存			
副菜	蛋酥白菜滷	大白菜去外葉Q.*	115Kg	關東煮	白蘿蔔*去皮Q	70Kg	醬燒大排	醬燒大排80片 ˇ 漿	23件	開陽扁蒲	扁蒲去皮Q.*	137Kg	青花炒肉絲	肉絲*"cas	15Kg
		乾蝦仁	1Kg		小油豆腐丁.	35Kg		沙拉油18L台糖	4桶		絞肉A90%*"cas	15Kg		青花菜"12K散	12件
		香菇小朵(生)Q	9Kg		小甜不辣條3K.包	8包					紅蘿蔔.*Q	6Kg		金絲菇Q	6Kg
		洗選雞蛋"12K	12Kg		米血糕3K如記(切)	6包					乾蝦仁	1Kg		紅蘿蔔.*Q	6Kg
		紅蘿蔔.*Q	6Kg		鳥蛋 QR(含水)3K	13包					絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg
		木耳絲*3K	2包		柴魚片-半斤	2包									
		絞蒜仁	1Kg												
青菜	產銷履	青油菜-產履-東	118Kg	有機小	有機小松曾吾118K	庫存	有機黑	有機黑葉曾吾118K	庫存	有機青	有機青江曾吾116K	庫存	有機廣	有機廣島宋木118K	庫存
		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg		香蒜粉1K	1包		絞蒜仁	1Kg
湯	芹香蘿蔔湯	白蘿蔔*去皮Q	50Kg	香菇雞湯	香菇小朵(生)Q	6Kg	玉米蛋花湯	玉米粒15K富士鮮	3件	白菜肉絲羹湯	肉絲*"cas	9Kg	燒仙草湯	燒仙草3K	18桶
		紅蘿蔔.*Q	3Kg		雞胸丁"超秦	36Kg		洗選雞蛋"12K	12Kg		木耳絲*3K	1包		切QQ粉圓	18Kg
		西洋芹*Q	2Kg		雞(骨腿丁)超秦	9Kg		紅蘿蔔.*Q	7Kg		脆筍絲1.7K	6包		花豆(生)已提前送	庫存
		叉骨切cas	6Kg		山藥Q	30Kg		叉骨切cas	3Kg		紅蘿蔔.*Q	6Kg		砂糖25K(台糖)	1件
					薑片	1Kg					大白菜*去外葉Q	33Kg			
					枸杞(1斤包)	1包					柴魚片-半斤	1包			
											叉骨切cas	6Kg			
											花豆(生)隔天用	18Kg			
											501換麵包	1天			
		味島香松迷你包	1830包							裝箱	統香濃維也納軟Q	30個			
											統一愛心牛奶球Q	30個			
					糯米-圓(隔天用)	60Kg		光泉保久豆漿隨車	76瓶		大麥-隔天用	10Kg			
		海苔粉300g	2包		栗子	10Kg		阪屋單片原味蛋糕	141個						
水果					蘋果"	1817個		優酪乳-養08:00	1745瓶		小番茄	1788人			
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		
	5.0 2.0 1.9 2.6 665			5.5 3.1 1.4 1.0 2.0 803			5.0 2.1 0.7 1.0 2.8 772			5.6 2.1 2.2 1.0 1.4 728			6.4 2.5 1.5 2.4 782		

營養師: 營養師徐秀寧　執行秘書: 午餐秘書林雅琪　學務主任: 學務處主任林居城　校長: 青埔國民小學校長李安邦

青埔國小.一一二學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十八週)素食

	12 月 25 日(星期一).		12 月 26 日(星期二)		12 月 27 日(星期三).		12 月 28 日(星期四)		12 月 29 日(星期五)	
人數	26 人		26 人		26 人		26 人		26 人	
主食	海苔飯		糙米飯		米食		糙米飯		小薏仁飯	
菜名	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量
主菜	日式咖哩		紅燒豆干		栗子油飯		鹽水時蔬		地瓜蒸蛋	
	杏鮑菇塊Q	1Kg	馬鈴薯Q	1.5K	糯米-圓(隔天用)	庫存	素豆竹	0.5K		
	生烤麩切丁	1Kg	大豆干1切9	1Kg	栗子	庫存	玉米筍去殼Q.*		地瓜**自備63.63	庫存
	馬鈴薯-洗皮.足*				素火腿丁0.6K	1包			雞蛋30入	1盤
	紅蘿蔔.*Q				乾香菇絲(台灣)		杏鮑菇切塊Q*3K			
			薑絲				脆筍片1.7K			
	薑片		辣椒(紅)		薑片		小黃瓜Q.*			
	老公咖哩粉600g盒				素油蔥	庫存				
							老公白胡椒粉盒	庫存		
副菜	蛋酥白菜滷		關東煮		醬燒素排		鮮菇扁蒲		青花炒針菇	
	大白菜去外葉Q.*		白蘿蔔*去皮Q		素排	26個	扁蒲去皮Q.*		豆干片	1Kg
			小油豆腐丁.		沙拉油18L台糖		生香菇Q	1Kg	青花菜"12K散	
	香菇小朵(生)Q		素紫米糕	1包			紅蘿蔔.*Q		金絲菇Q	
	洗選雞蛋"12K		鳥蛋 QR(含水)3K				素絞肉	0.1Kg	紅蘿蔔.*Q	
	紅蘿蔔.*Q									
	木耳絲*3K									
青菜	產銷履		有機小		有機黑		有機青		有機廣	
	菠菜-產履-東		有機小松曾吾118K	庫存	有機黑葉曾吾118K	庫存	有機青江曾吾116K	庫存	有機廣島宋木118K	庫存
	薑絲	0.1Kg	薑絲	0.1Kg	薑絲	0.1Kg	薑絲	0.1Kg	薑絲	0.1Kg
湯	芹香蘿蔔湯		香菇素雞湯		玉米蛋花湯		白菜羹湯		燒仙草湯	
	白蘿蔔*去皮Q		香菇小朵(生)Q		玉米粒15K富士鮮		素肉羹0.6K	1包	燒仙草3K	
	紅蘿蔔.*Q		素全雞	1支	洗選雞蛋"12K		木耳絲*3K		切QQ粉圓	
	西洋芹*Q				紅蘿蔔.*Q		脆筍絲1.7K		花豆(生)已提前送	庫存
	薑絲	0.1Kg	山藥Q				紅蘿蔔.*Q		砂糖25K(台糖)	
			薑片				大白菜*去外葉Q			
			枸杞(1斤包)							
							花豆(生)隔天用			
							501換麵包	1天		
							統香濃維也納軟Q			
			糯米-圓(隔天用)		光泉保久豆漿隨車		統一愛心牛奶球Q			
			栗子		阪屋單片原味蛋糕		大麥-隔天用			
							裝箱			
水果			蘋果"		優酪乳.-養08:00		小番茄			
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	

營養師： 營養師徐秀寧　執行秘書： 午餐秘書林雅琪　學務主任： 學務處主任林居城　校長： 青埔國民小學校長李安邦