

預估總價: \$345, 174

青埔國小. 一一二學年第二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

平均每日: \$69, 035 平均每人每日: \$37. 7

2月19日(星期一).				2月20日(星期二).				2月21日(星期三).				2月22日(星期四).				2月23日(星期五).								
人數	主餐	配 料	數量	人數	主餐	配 料	數量	人數	主餐	配 料	數量	人數	主餐	配 料	數量	人數	主餐	配 料	數量					
1,832人	海苔香鬆飯			1,832人	糙米飯			1,832人	麵食			1,832人	糙米飯			1,832人	蕎麥飯							
3杯豆腐	小油豆腐丁.	木耳絲*3K	100Kg	去皮烏魚片(6)	豆腐4.3K津切小丁	樹蔭子(3K)包"	1832個	肉絲	米苔苜*無油切	綠豆芽	220Kg	瓜仔雞	雞胸丁"佳世福	雞骨腿丁"佳世福	紅蘿蔔Q	115Kg	京醬肉絲	肉絲*"cas	120Kg					
洋蔥去皮美*本產	30Kg	紅蘿蔔Q	8Kg	薑片	1.5Kg	青蔥	3Kg	乾蝦仁	乾香菇(台灣)	高麗菜去外葉Q*	2Kg	高麗菜去外葉Q*	香菇小朵(生)O*3K	花瓜條1.8K"	薑片	13Kg	洋蔥去皮美*本產	小黃瓜O.*	36Kg					
去皮蒜仁*	1.5Kg	薑片	1.5Kg	辣麵(紅)	0.3Kg			非菜-青頭O.*	紅蘿蔔Q	紅蘿蔔Q	45Kg	油蔥酥約5斤"	又骨切cas			1.5Kg	絞麵醬3K十全		26Kg					
羅勒葉250g小磨坊	1包							又骨切cas			3Kg									2件				
紅蘿蔔	洗選雞蛋"12K	紅蘿蔔Q	84Kg	青花菜"12K散	青花菜小朵(生)O*3K	金絲菇O*3K健銘	13件	火鍋肉捲6K*"cas	綠豆芽	48Kg	102Kg	高麗菜去外葉Q*	韓式泡菜3K*	肉絲*"cas	7包	55Kg	芋香白菜	肉絲*"cas	12Kg					
產銷履歷	122Kg	絞蒜仁	1Kg	有機菜曾吾強122K	絞蒜仁	1Kg	1Kg	有機曾吾強122K	絞蒜仁	1Kg	1Kg	有機菜曾吾強122K	絞蒜仁	1Kg	1Kg	1Kg	有機小松	有機菜宋木森122K	絞蒜仁	1Kg				
青江菜-產履-東	1Kg			有機菜曾吾強122K	絞蒜仁	1Kg	1Kg	有機曾吾強122K	絞蒜仁	1Kg	1Kg	有機菜曾吾強122K	絞蒜仁	1Kg	1Kg	1Kg	有機小松	有機菜宋木森122K	絞蒜仁	1Kg				
產銷履歷	3Kg	海帶芽(乾)	3Kg	赤肉粳3K(包)	紅蘿蔔Q	脆筍絲1.7K	6包	香菇醃賣50入巧好	香茹醃賣50入巧好	(每人2個)	75包	蘿蔔魚丸湯	白蘿蔔*O	虱目小魚丸3K包"	紅蘿蔔Q	40Kg	紅豆-產履*30K	紅豆-產履*30K	1件	40Kg				
味噌海芽湯	1.5Kg	薑絲	1Kg	肉羹湯	木耳絲*3K	白蘿蔔*O	2包	洗選雞蛋(盤)30入	柴魚片-半斤	叉骨切cas	4盤	紅豆-產履*30K	蕃麥-隔天用	10Kg	1Kg	應景元宵				1件				
豆腐4.3K津切小丁2/20用	8板	環保蔬食餐	3包	叉骨切cas	1包	6Kg	6Kg	光泉保久豆漿隨車	優酪乳-養08:00	1750瓶	75瓶	甜桃"	1832人	1832人	1832人	1832人	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	2.4	658	5.9	2.3	1.7	2.4	737
全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0	2.2	1.4	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.3	2.8	1.9	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0	2.6	1.3	1.0	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.5	2.9	1.7	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.9	2.3	1.7	2.4	737		

營養師: 營養師徐秀寧

執行秘書: 秘書林雅琪

學務主任: 學務主任林居城

校長: 李安邦

青埔國小. 一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第二週)素食

2月19日(星期一).				2月20日(星期二).				2月21日(星期三).				2月22日(星期四).				2月23日(星期五).				
人數	主餐	配 料	數量	人數	主餐	配 料	數量	人數	主餐	配 料	數量	人數	主餐	配 料	數量	人數	主餐	配 料	數量	
31人	海苔香鬆飯			31人	糙米飯			31人	麵食			31人	糙米飯			31人	蕎麥飯			
三杯豆腐	小油豆腐丁.	木耳絲*3K		樹子蒸凍豆腐	豆腐4.3K津切小丁	樹蔭子(3K)包"	1條	米苔苜*無油切	綠豆芽	素火腿條	1條	瓜仔素丁	素雞丁3K	紅蘿蔔Q	1包	京醬乾片	豆干片	2Kg		
紅蘿蔔	洗選雞蛋"12K	紅蘿蔔Q		青花菜"12K散	青花菜小朵(生)O*3K	金絲菇O*3K健銘	0.6K	素火腿條	素火腿條	素火腿條	1條	素雞丁3K	紅蘿蔔Q	1包	紅蘿蔔Q	1包	洗選雞蛋(盤)30入	大白菜去外葉Q.*		
產銷履歷	0.1Kg			有機菜曾吾強122K	絞蒜仁	1Kg	0.6K	高麗菜去外葉Q.*	高麗菜去外葉Q.*	高麗菜去外葉Q.*	0.6K	紅蘿蔔Q	香茹小朵(生)O*3K	花瓜條1.8K"	薑片	1包	木耳絲*3K	芋頭去頭尾Q.*		
青江菜-產履	0.1Kg			有機菜曾吾強122K	絞蒜仁	1Kg	0.6K	紅蘿蔔Q	紅蘿蔔Q	紅蘿蔔Q	0.6K	素雞丁3K	紅蘿蔔Q	1包	1包	1包	木耳絲*3K	芋頭去頭尾Q.*		
產銷履歷	1包			有機菜曾吾強122K	絞蒜仁	1Kg	0.6K	高麗菜去外葉Q.*	高麗菜去外葉Q.*	高麗菜去外葉Q.*	0.6K	紅蘿蔔Q	香茹小朵(生)O*3K	花瓜條1.8K"	薑片	1包	木耳絲*3K	芋頭去頭尾Q.*		
味噌海芽湯	海帶芽(乾)	薑絲		有 機 荷 葉	素肉粳0.6K(包)	脆筍絲1.7K	1包	素燒賣20入	素燒賣20入	素燒賣20入	3包	泡 菜 炒 糕	高麗菜去外葉Q*	韓式年糕500g長型	木耳絲*3K	1包	紅蘿蔔Q	芋頭去頭尾Q.*		
豆腐4.3K津切小丁2/20用	1包			有 機 荷 葉	素肉粳0.6K(包)	脆筍絲1.7K	1包	素燒賣20入	素燒賣20入	素燒賣20入	3包	泡 菜 炒 糕	高麗菜去外葉Q*	韓式年糕500g長型	木耳絲*3K	1包	紅蘿蔔Q	芋頭去頭尾Q.*		
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	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	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	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	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	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	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: 營養師徐秀寧

執行秘書: 秘書林雅琪

學務主任: 學務主任林居城

校長: 李安邦