

預估總價: \$313, 202 平均每日: \$62, 640 平均每人每日: \$34. 2

食材來源一律使用國產豬、牛肉

3月4日(星期一)			3月5日(星期二)			3月6日(星期三)			3月7日(星期四)			3月8日(星期五)		
人數	預估	數量	人數	預估	數量	人數	預估	數量	人數	預估	數量	人數	預估	數量
1,832	人	330,683	1,832	人	\$68,123	1,832	人	\$88,648	1,832	人	\$80,131	1,832	人	\$45,617
主餐	麥片飯		主餐	糙米飯		主餐	麵食		主餐	糙米飯		主餐	紫米飯	
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
蕃茄炒豆腐	牛蕃茄O* 豆腐4.3K津切小丁 青蔥 蕃茄醬3.15K*可果	100Kg 17板 1Kg 2桶	香酥魷魚排	魷魚排100人.6K	19盒	奶香義大利麵	義大利斜管麵500g 絞肉A90%*"cas" 三色丁15K富" 安佳奶油454g大。 洋蔥去皮*加工 青花菜"12K散 香蒜粉1K 巴西利葉100g洋香 奶粉2.2K。克寧	220包 39Kg 1件 3包 25Kg 2件 1包 2瓶	梅干扣肉	溫體瘦夾心肉丁O 溫去皮五花肉丁O 乾梅干菜-已提前 絞蒜仁 辣椒(紅)	118Kg 30Kg 庫存 1.5Kg 0.2Kg	黃芽干絲	雞(胫腿丁)佳世福 雞胸丁"佳世福 秀珍菇*美O 韓式泡菜3K* 大白菜去外葉O* 紅蘿蔔O 洋蔥去皮*加工 辣椒醬(2.7K)香山 辣椒醬-韓式1kg	24Kg 118Kg 6Kg 6包 30Kg 9Kg 10Kg 1桶 1盒
高麗菜炒蛋	洗選雞蛋"12K 高麗菜去外葉O* 紅蘿蔔O 青蔥	84Kg 40Kg 6Kg 1Kg	黃瓜燴鵝蛋	大黃瓜去皮O* 木耳絲*3K 烏蛋OR(含水)約3k 紅蘿蔔片*O 絞蒜仁	142Kg 2包 8包 6Kg 1Kg	蒜味小翅	雞翅小翅"超泰 (每人2個) 絞蒜仁 薑片 沙茶醬3K"	3664支 1Kg 1Kg 庫存	有機青菜	大白菜去外葉O* 肉絲*"cas" 乾香菇(台灣) 乾蝦仁 紅蘿蔔O 木耳絲*3K 絞蒜仁	118Kg 15Kg 0.6Kg 1Kg 10Kg 2包 1Kg	有機小松	粗豆干絲" 海帶絲" 紅蘿蔔O 黃豆芽*非基改 薑絲 絞蒜仁 辣椒(紅)	30Kg 32Kg 9Kg 40Kg 1.5Kg 1.5Kg 0.3Kg
產鵝履歷	山萵苣-產履-東 蒜頭酥約1斤"	122Kg 1包	有機黑葉	有機菜曾吾強122K 絞蒜仁	1Kg	有機青菜	有機菜曾吾強122K 蒜頭酥約1斤"	庫存 1包	有機青菜	有機菜曾吾強122K 絞蒜仁	庫存 1Kg	有機小松	有機菜宋木森122K 蒜頭酥約1斤"	庫存 1包
湯	蘿蔔*去皮O 海帶結. 薑片 叉骨切cas	40Kg 8Kg 1Kg 6Kg	淮山枸杞雞湯	雞胸丁"佳世福 淮山(乾) 枸杞(1斤包) 薑片	36Kg 2Kg 1包 1.5Kg	洋芋濃湯	馬鈴薯-洗皮.足* 玉米粒富士鮮約1K 洗選雞蛋"12K 紅蘿蔔O 碎培根3K 安佳奶油454g大。 鮮奶(約2L)光泉	30Kg 10包 12Kg 6Kg 3包 2包 95瓶	酸白菜凍腐湯	肉絲*"cas" 冬粉-大包3K" 金絲菇O 豆腐4.3K津切小丁 紅蘿蔔O 酸白菜3K*素 高麗菜去外葉O* 薑片 雪蓮子(乾)隔天用 紫米-隔天用	12Kg 1包 9Kg 庫存 4Kg 6包 20Kg 1Kg 7Kg 10Kg	銀耳蓮子湯	白木耳朵 雪蓮子(乾) 切O粉圓 砂糖25K(台糖)	1.8Kg 庫存 21Kg 1件
水果	麥片 環保蔬食餐	10Kg	豆腐4.3K津切小丁	豆腐4.3K津切小丁37用	5板	鮮奶(養)08.00	光泉保久豆漿隨車 乾梅干菜-隔天用	16Kg	紫米-O	雪蓮子(乾)隔天用 紫米-隔天用	7Kg 10Kg			
全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.3 1.8 1.9 2.4 662	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 1.5 1.0 3.0 733	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	4.8 2.6 1.0 1.0 2.6 793	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.1 2.4 1.7 1.0 2.4 748	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.5 2.6 1.5 3.4 771

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

青埔國小 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(第四週)素食

3月4日(星期一)			3月5日(星期二)			3月6日(星期三)			3月7日(星期四)			3月8日(星期五)		
人數	預估	數量	人數	預估	數量	人數	預估	數量	人數	預估	數量	人數	預估	數量
31	人		31	人		31	人		31	人		31	人	
主餐	麥片飯		主餐	糙米飯		主餐	麵食		主餐	糙米飯		主餐	紫米飯	
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
蕃茄炒豆腐	牛蕃茄O* 豆腐4.3K津切小丁 蕃茄醬(件)6入*		香酥素排	素排	32個	奶香義大利麵	義大利斜管麵500g 碎豆干丁 三色丁15K富" 安佳奶油454g大。 青花菜"12K散	1Kg	梅干素燒	烤魷切丁 乾梅干菜-已提前 辣椒(紅)	1.5Kg 庫存	春川年糕	韓式年糕500g 泰雞丁3K 秀珍菇*美O 韓式泡菜1K*素 大白菜去外葉O* 紅蘿蔔O	6包 1包 1包
高麗菜炒蛋	洗選雞蛋"12K 高麗菜去外葉O* 紅蘿蔔O		黃瓜燴鵝蛋	大黃瓜去皮O* 木耳絲*3K 烏蛋OR(含水)約3k 紅蘿蔔片*O		滷大油豆腐	奶粉2.2K。克寧 大油豆腐 薑片	32個	白菜魯	大白菜去外葉O* 油泡 乾香菇絲(台灣) 紅蘿蔔O 木耳絲*3K	0.2Kg	黃芽干絲	粗豆干絲." 海帶絲." 紅蘿蔔O 黃豆芽*非基改 薑絲 辣椒(紅)	
產鵝履歷	山萵苣-產履-東 薑絲	0.1Kg	有機黑葉	有機菜曾吾強122K 薑絲	0.1Kg	有機青菜	有機菜曾吾強122K 薑絲	0.1Kg	有機小松	有機菜宋木森122K 薑絲	0.1Kg	有機小松	有機菜宋木森122K 薑絲	0.1Kg
湯	蘿蔔*去皮O 海帶結. 薑片		淮山枸杞雞湯	素皮絲 淮山(乾) 枸杞(1斤包) 薑片	0.3Kg	洋芋濃湯	馬鈴薯-洗皮.足* 玉米粒富士鮮約1K 洗選雞蛋"12K 紅蘿蔔O 素培根500g 安佳奶油454g大。 鮮奶(約2L)光泉	1包	酸白菜凍腐湯	冬粉-大包3K" 金絲菇O 豆腐4.3K津切小丁 紅蘿蔔O 酸白菜3K*素 高麗菜去外葉O* 薑片 雪蓮子(乾)隔天用 紫米-隔天用		銀耳蓮子湯	白木耳朵 雪蓮子(乾) 切O粉圓 砂糖25K(台糖)	庫存
全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.3 1.8 1.9 2.4 662	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 1.5 1.0 3.0 733	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	4.8 2.6 1.0 1.0 2.6 793	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.1 2.4 1.7 1.0 2.4 748	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.5 2.6 1.5 3.4 771

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

青埔國小 李安邦