青埔國小.一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第七週)

oal 預估總價: $357,754　　平均每日: $71,551　　平均每人每日: $39.7　　食材來源一律使用國產豬、牛肉

	3月25日(星期一)			3月26日(星期二)			3月27日(星期三)			3月28日(星期四)			3月29日(星期五)		
	人數	1,747人(預估:$77,998)		人數	1,811人(預估:$82,469)		人數	1,811人(預估:$80,246)		人數	1,811人(預估:$75,592)		人數	1,833人(預估:$41,449)	
	主食	海苔香鬆飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	糙米飯		主食	胚芽飯	
	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	義式番茄燉雞	雞胸丁"超秦	90Kg	紅燒魚丁	旗魚丁3K(含冰)	50包	高麗菜鹹粥	乾香菇絲(台灣)	2Kg	醬燒大排	醬燒大排80片ˇ漿	23件	親子丼雞	雞胸丁.大成	126Kg
		雞(骨腿丁)超秦	30Kg		馬鈴薯*Q	55Kg		乾蝦仁	2Kg					洋蔥去皮*加工	36Kg
		涼薯去皮Q.*	30Kg		薑絲	3Kg		肉絲*"cas	36Kg					紅蘿蔔Q	8Kg
		紅蘿蔔Q	5Kg		青蔥	1Kg		高麗菜去外葉Q*	65Kg					洗選雞蛋(盤)30入	1盤
		洋蔥去皮*加工	10Kg		絞蒜仁	1Kg		紅蘿蔔Q	8Kg					洗選雞蛋"12K	12Kg
		牛蕃茄Q.*	40Kg		紅蘿蔔Q	6Kg		叉骨切cas	6Kg					薑絲	1Kg
		義大利香料100g	庫存					油蔥酥約5斤"	1包						
副菜	青花什錦	肉絲*"cas	12Kg	蔥爆干片	肉片*"cas	24Kg	綜合滷味	肉角*"cas	72Kg	鮮燴扁蒲	扁蒲去皮Q.*	140Kg	玉米干丁	玉米粒15K富士鮮	5件
		青花菜"12K散	12件		豆干片	90Kg		小干四丁2*2	24Kg		香菇小朵(生)Q	9Kg		小豆干丁1*1	30Kg
		木耳絲*3K	2包		絞蒜仁	1Kg		海帶結.	18Kg		金絲菇Q	9Kg		絞肉A90%*"cas	15Kg
		紅蘿蔔Q	5Kg		青蔥	30Kg		白蘿蔔*Q	55Kg		紅蘿蔔Q	6Kg		紅蘿蔔Q	9Kg
		絞蒜仁	1Kg		洋蔥去皮*加工	20Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		乾蝦皮	1.5Kg		絞蒜仁	1Kg
								絞蒜仁	1.2Kg		絞蒜仁	1Kg			
								滷包-大10入母指	1包						
青菜	產銷履歷	青江菜-產履-東	118Kg	有機黑葉	有機菜曾吾強122K	庫存	有機油菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機蘿蔓	有機菜曾吾強122K	庫存	有機青松	有機菜宋木森122K	庫存
		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包
湯	紫菜蛋花湯	紫菜150g"大包圓	4包	四神湯	四神	13Kg	蒸熟鍋貼	熟鍋貼50入*	74包	味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁	8板	綠豆QQ湯	綠豆30K	1件
		(先漂洗切段下鍋)			大麥(小薏仁)	13Kg		(每人2個)			味噌(粗)9k十全	1件		切QQ粉圓	24Kg
		洗選雞蛋"12K	12Kg		當歸	0.3Kg					海帶芽(乾)	庫存		砂糖25K(台糖)	1件
		薑絲	1Kg		龍骨丁3K包"cas	24Kg					柴魚片-半斤	1包			
		青蔥	0.6Kg								青蔥	0.6Kg			
		叉骨切cas	6Kg												
		扣生19行3人	5天												
		501603換餐麵包	1天												
	裝箱	統起酥奶酥麵包Q	65個												
		統一愛心牛奶球Q	65個												
		素海苔香鬆3K	3包												
							贈	光泉保久豆漿隨車	72瓶					紅藜麥 4/1用	3Kg
								阪單片原味蛋糕Q慶生用	141個		胚芽米-隔天用	10Kg		加城鄉共學21人	1天
水果	義美黃豆奶-有糖		1815瓶	西洋梨"		1811個	優酪乳-養08:00		1743瓶	芭樂"		1812個			
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		
	4.5 2.2 2.1 2.4 641			5.3 3.5 1.0 1.0 2.4 827			5.6 1.8 1.5 1.0 2.2 784			5.0 3.0 1.6 1.0 2.4 783			6.5 2.6 1.0 2.4 783		

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.一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第七週)素食

	3月25日(星期一)			3月26日(星期二)			3月27日(星期三)			3月28日(星期四)			3月29日(星期五)		
	人數	31人		人數	31人		人數	31人		人數	31人		人數	31人	
	主食	海苔香鬆飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	糙米飯		主食	胚芽飯	
	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	義式番茄洋芋	小油豆腐	2K	紅燒魚豆腐	素食魚豆腐3K	1包	高麗菜鹹粥	乾香菇絲(台灣)		素排	素排	31個	親子丼	素雞丁3K	庫存
					馬鈴薯*Q			素香椿肉燥	1瓶						
		涼薯去皮Q.*			薑絲									紅蘿蔔Q	
		紅蘿蔔Q			毛豆仁	1Kg		高麗菜去外葉Q*						洗選雞蛋(盤)30入	
								紅蘿蔔Q						洗選雞蛋"12K	
		牛蕃茄Q.*			紅蘿蔔Q									薑絲	
		義大利香料100g													
副菜	青花什錦			醬爆干片	帶殼筊白筍Q	2K	綜合滷味			鮮燴扁蒲	扁蒲去皮Q.*		玉米干丁	玉米粒15K富士鮮	
		青花菜"12K散			豆干片			小干四丁2*2			香菇小朵(生)Q			小豆干丁1*1	
		木耳絲*3K						海帶結.			金絲菇Q				
		紅蘿蔔Q						白蘿蔔*去皮Q			紅蘿蔔Q			紅蘿蔔Q	
								辣椒(紅)							
								滷包-大10入母指							
青菜	產銷履歷	青江菜-產履-東		有機黑葉	有機菜曾吾強122K	庫存	有機油菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機蘿蔓	有機菜曾吾強122K	庫存	有機青松	有機菜宋木森122K	庫存
		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg
湯	紫菜蛋花湯	紫菜150g"大包圓		四神湯	四神		蒸素鍋貼	素鍋貼50入*	2包	味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁		綠豆QQ湯	綠豆30K	
		(先漂洗切段下鍋)			大麥(小薏仁)			(每人3個)			味噌(粗)9k十全			切QQ粉圓	
		洗選雞蛋"12K			當歸						海帶芽(乾)			砂糖25K(台糖)	1件
		薑絲													
		扣生18行3人													
		501603換餐麵包64人	1天												
	裝箱	統起酥奶酥麵包Q													
		統一愛心牛奶球Q													
		素海苔香鬆3K													
								光泉保久豆漿隨車			胚芽米-隔天用				
水果	義美黃豆奶-有糖			西洋梨"			優酪乳-養08:00			芭樂"					
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