

預估總價: \$237, 637

平均每日: \$79, 212

平均每人每日: \$45. 5

平均每人每日: \$45. 5

食材來源一律使用國產豬、牛肉

青埔國小. 一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第八週)

4月1日(星期一)			4月2日(星期二)			4月3日(星期三)			4月4日(星期四)			4月5日(星期五)									
人數	主餐	副餐	人數	主餐	副餐	人數	主餐	副餐	人數	主餐	副餐	人數	主餐	副餐							
1,833	紅藜飯	杏鮑菇切塊O*3K	1,552	糙米飯	小甜不辣條3K/包	1,833	麵食	油麵(細)	清明節	清明節	清明節	1,833	麵食	油麵(細)							
數量	54Kg	36包	數量	187件	7包	數量	230Kg	48Kg	數量	48Kg	3包	數量	48Kg	3包							
菜名	馬鈴薯-洗皮,足* 洗選雞蛋"12K 洋蔥去皮*加工 乳酪絲1Kg蓮人。	小干四丁2*2 羅勒葉250g小磨坊 薑片	菜名	蒲燒鯛90入5K 薑絲 高麗菜去外葉Q*	小黃瓜O.* 鴻禧菇3K*有機 紅蘿蔔Q 絞蒜仁	菜名	雞胸丁"佳世福 絞蒜仁 辣椒(紅) 味噌(細白)9K十全 嚴選蜂蜜700g 水果醋。蘋果 地瓜粉20K 太白粉20K	菜名	雞胸丁"佳世福 絞蒜仁 辣椒(紅) 味噌(細白)9K十全 嚴選蜂蜜700g 水果醋。蘋果 地瓜粉20K 太白粉20K	菜名	雞胸丁"佳世福 絞蒜仁 辣椒(紅) 味噌(細白)9K十全 嚴選蜂蜜700g 水果醋。蘋果 地瓜粉20K 太白粉20K	菜名	雞胸丁"佳世福 絞蒜仁 辣椒(紅) 味噌(細白)9K十全 嚴選蜂蜜700g 水果醋。蘋果 地瓜粉20K 太白粉20K	菜名	雞胸丁"佳世福 絞蒜仁 辣椒(紅) 味噌(細白)9K十全 嚴選蜂蜜700g 水果醋。蘋果 地瓜粉20K 太白粉20K	菜名	雞胸丁"佳世福 絞蒜仁 辣椒(紅) 味噌(細白)9K十全 嚴選蜂蜜700g 水果醋。蘋果 地瓜粉20K 太白粉20K	菜名	雞胸丁"佳世福 絞蒜仁 辣椒(紅) 味噌(細白)9K十全 嚴選蜂蜜700g 水果醋。蘋果 地瓜粉20K 太白粉20K	數量	22包
配 料	乾金針 冬粉-大包3K" 黃豆芽*非基改 叉骨切cas		配 料	玉米條*切片 昆布250g包 叉骨切cas 辣椒(紅) 味噌(細白)9K十全 水果醋。蘋果 嚴選蜂蜜700g 蕃茄(糊)3.3K 統一海鹽羅宋Q 統一愛心牛如球Q 加美國來賓12人 1年級校外教學291	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	數量	1包 1包 30Kg 6Kg	
產 銷	小白菜-產履-東 蒜頭酥約1斤"	122Kg 1包	有 機	玉米昆布湯 裝箱	122Kg 1包	有 機	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	有 機	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	有 機	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	有 機	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	有 機	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	有 機	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	數量	1包 1包 30Kg 6Kg		
菜 湯	鮮蔬金針湯	1.8Kg 1包	青 菜	鮮蔬金針湯	1.8Kg 1包	青 菜	鮮蔬金針湯	1.8Kg 1包	青 菜	鮮蔬金針湯	1.8Kg 1包	青 菜	鮮蔬金針湯	1.8Kg 1包	青 菜	鮮蔬金針湯	1.8Kg 1包				

放假

青埔國小. 一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第八週)素食

4月1日(星期一)			4月2日(星期二)			4月3日(星期三)			4月4日(星期四)			4月5日(星期五)							
人數	主餐	副餐	人數	主餐	副餐	人數	主餐	副餐	人數	主餐	副餐	人數	主餐	副餐					
32	紅藜飯	杏鮑菇切塊O*3K	32	糙米飯	小黃瓜 素天婦羅 小黃瓜Q.* 鴻禧菇3K*有機 紅蘿蔔Q	32	麵食	熟小烏龍麵 杏鮑菇塊Q 牛蕃茄Q.* 玉米粒15K富士鮮 素火腿丁0.6K	清明節	清明節	清明節	32	麵食	熟小烏龍麵 杏鮑菇塊Q 牛蕃茄Q.* 玉米粒15K富士鮮 素火腿丁0.6K					
數量	32人	32包	數量	32個	0.6K	數量	1Kg	1包	數量	1Kg	1包	數量	1Kg	1包					
菜名	馬鈴薯-洗皮,足* 洗選雞蛋"12K 玉米粒富士鮮約1K 乳酪絲1Kg蓮人。	小干四丁2*2 薑片	菜名	素白帶魚 薑絲 高麗菜去外葉Q*	韓式炸雞 素雞丁3K 辣椒(紅) 地瓜粉20K 太白粉20K	菜名	熟小烏龍麵 杏鮑菇塊Q 牛蕃茄Q.* 玉米粒15K富士鮮 素火腿丁0.6K	菜名	熟小烏龍麵 杏鮑菇塊Q 牛蕃茄Q.* 玉米粒15K富士鮮 素火腿丁0.6K	菜名	熟小烏龍麵 杏鮑菇塊Q 牛蕃茄Q.* 玉米粒15K富士鮮 素火腿丁0.6K	菜名	熟小烏龍麵 杏鮑菇塊Q 牛蕃茄Q.* 玉米粒15K富士鮮 素火腿丁0.6K	菜名	熟小烏龍麵 杏鮑菇塊Q 牛蕃茄Q.* 玉米粒15K富士鮮 素火腿丁0.6K	菜名	熟小烏龍麵 杏鮑菇塊Q 牛蕃茄Q.* 玉米粒15K富士鮮 素火腿丁0.6K	數量	1包 1包 1包 1包 1包
配 料	乾金針 冬粉-大包3K" 黃豆芽*非基改	有機蔬菜 薑絲	配 料	有機菜曾吾強103K 薑絲	有機蔬菜 薑絲	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	配 料	絞蒜仁 白蝦仁3K包 Q 魷魚圈1K 馬鈴薯-洗皮,足* 洋蔥去皮*加工 安佳奶油454g大。 奶粉2.2K。克寧 碎培根3K 玉米粒富士鮮約1K 羅勒葉250g小磨坊	數量	1包 1包 30Kg 6Kg
主 菜	洋芋起司炒蛋	蒲燒魚	主 菜	蒲燒魚	韓式炸雞	主 菜	熟小烏龍麵	主 菜	熟小烏龍麵	主 菜	熟小烏龍麵	主 菜	熟小烏龍麵	主 菜	熟小烏龍麵				
副 菜	杏鮑菇炒豆干	小黃瓜甜不辣	副 菜	小黃瓜甜不辣	韓式炸雞	副 菜	熟小烏龍麵	副 菜	熟小烏龍麵	副 菜	熟小烏龍麵	副 菜	熟小烏龍麵	副 菜	熟小烏龍麵				
青 菜	有機蔬菜	有機蔬菜	青 菜	有機蔬菜	有機蔬菜	青 菜	有機蔬菜	青 菜	有機蔬菜	青 菜	有機蔬菜	青 菜	有機蔬菜	青 菜	有機蔬菜				
湯	鮮蔬金針湯	鮮蔬金針湯	湯	鮮蔬金針湯	鮮蔬金針湯	湯	鮮蔬金針湯	湯	鮮蔬金針湯	湯	鮮蔬金針湯	湯	鮮蔬金針湯	湯	鮮蔬金針湯				
水 果	義美黃豆奶-有糖	義美黃豆奶-有糖	水 果	義美黃豆奶-有糖	義美黃豆奶-有糖	水 果	義美黃豆奶-有糖	水 果	義美黃豆奶-有糖	水 果	義美黃豆奶-有糖	水 果	義美黃豆奶-有糖	水 果	義美黃豆奶-有糖				
全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 數量	5.4 1.3 1.5 2.4 622	5.5 1.6 1.6 1.0 2.4 713	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 數量	5.0 2.0 1.1 1.0 3.2 792	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 數量	5.0 2.0 1.1 1.0 3.2 792	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 數量	5.0 2.0 1.1 1.0 3.2 792	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 數量	5.0 2.0 1.1 1.0 3.2 792	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 數量	5.0 2.0 1.1 1.0 3.2 792	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 數量	5.0 2.0 1.1 1.0 3.2 792	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 數量	5.0 2.0 1.1 1.0 3.2 792			

放假

營養師: **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**