青埔國小.一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第九週)

oal 預估總價: $328,715　　平均每日: $65,743　　平均每人每日: $35.9

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	4月8日(星期一).			4月9日(星期二)			4月10日(星期三).			4月11日(星期四)			4月12日(星期五)		
人數	1,833人(預估:$56,939)			1,833人(預估:$65,001)			1,833人(預估:$96,621)			1,833人(預估:$65,893)			1,833人(預估:$44,261)		
主食	小米飯			糙米飯			米食			糙米飯			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
主菜	薑汁燒肉	火鍋肉捲6K*"cas	126Kg	炸虱目魚排	虱目魚排80片高昇	23件	肉絲蛋炒飯	肉絲*"cas	36Kg	瓜仔雞	雞胸丁"佳世福	115Kg	玉米蒸肉餅	絞肉A90%*"cas	126Kg
		薑汁燒肉	55Kg					洗選雞蛋"12K	36Kg		雞(骨腿丁)佳世福	36Kg		玉米粒15K富士鮮	2件
		薑末	1.5Kg					三色丁15K富"	2件		紅蘿蔔Q	20Kg		豆腐4.2K津切小丁	8板
		白芝麻	1Kg					洋蔥去皮*加工	30Kg		香菇小朵(生)Q*3K	4包		青蔥	1Kg
		味霖(1.5L)	1桶					青蔥	3Kg		花瓜條1.8K"	13包		薑末	1Kg
											薑片	1.5Kg		辣椒(紅)	0.1Kg
副菜	奶香玉米肉茸	玉米粒15K富士鮮	7件	海帶豆干	海帶結.	42Kg	紅燒排骨	前排丁3K包cas	84Kg	培根高麗	高麗菜去外葉Q*	150Kg	小魚豆干	小魚干	15Kg
		毛豆仁ˇ禎祥約1K	7包		小干四丁2*2	80Kg		肉角*"cas	36Kg		碎培根3Kˇ	5包		豆干片	105Kg
		絞肉A90%*"cas	18Kg		紅蘿蔔Q	45Kg		白蘿蔔*去皮Q	40Kg		木耳絲*3K	2包		絞蒜仁	1Kg
		馬鈴薯-洗皮.足*	30Kg		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1.5Kg		紅蘿蔔Q	6Kg		青蔥	2Kg
		絞蒜仁	1Kg		薑片	1.5Kg		薑片	1Kg		絞蒜仁	1Kg		辣椒(紅)	0.2Kg
		安佳奶油454g大。	2包		滷包-大10入母指	庫存								豆鼓	2Kg
青菜	產銷履歷	青松菜-產履	122Kg	有機青江	有機菜曾吾強122K	庫存	有機味美	有機菜宋木森122	庫存	有機黑葉	有機菜曾吾強122K	庫存	有機塔菇	有機菜宋木森122K	庫存
		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包
湯	味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁	8板	香菇雞湯	香菇小朵(生)Q*3K	2包	蒸珍珠丸	珍珠丸.30入奇美(每人2個)	123包	蕃茄豆芽湯	牛蕃茄Q.*	18Kg	山粉圓冬瓜茶	冬瓜糖580g	52個
		味噌(粗)9k十全	1件		雞胸丁"佳世福	36Kg					黃豆芽*非基改	40Kg		山粉圓	9Kg
		海帶芽(乾)	1.8Kg		雞(骨腿丁)佳世福	9Kg					青蔥	2Kg			
		柴魚片-半斤	2包		山藥Q	30Kg					叉骨切cas	6Kg			
		青蔥	1Kg		薑片	1Kg									
					枸杞(1斤包)	1包									
		小米	10Kg					光泉保久豆漿隨車	75瓶		紫米-隔天用	8Kg			
水果				水果-12元		1833個	優酪乳-養08:00		1762瓶	水果-12元		1833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		
	5.8 2.9 1.0 2.5 762			5.0 3.2 1.2 1.0 2.4 788			4.8 2.5 1.1 1.0 2.8 798			5.2 2.2 2.2 1.0 2.4 752			6.5 3.1 0.7 2.4 814		

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(第九週)素食

	4月8日(星期一).			4月9日(星期二)			4月10日(星期三).			4月11日(星期四)			4月12日(星期五)		
人數	32人			32人			32人			32人			32人		
主食	小米飯			糙米飯			米食			糙米飯			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
主菜	薑汁燒豆腸	素豆腸	2K	炸素魚	素黃金魚排45入	1包	豆皮蛋炒飯	生豆包	庫存	瓜仔素雞丁	素雞丁3K	1包	玉米豆腐蒸蛋		
		高麗菜Q	1.5K					洗選雞蛋"12K						玉米粒15K富士鮮	
		薑末						三色丁15K富"			紅蘿蔔Q			豆腐4.2K津切小丁	
		白芝麻						杏鮑菇塊Q	1Kg		香菇小朵(生)Q*3K			雞蛋30入	1盤
		味霖(1.5L)									花瓜條1.8K"			薑末	
											薑片			辣椒(紅)	
副菜	奶香玉米	玉米粒15K富士鮮		海帶豆干	海帶結.		紅燒蘿蔔	小油豆腐	2K	培根高麗	高麗菜去外葉Q*		鼓汁豆干	青椒Q	2Kg
		毛豆仁ˇ禎祥約1K			小干四丁2*2						素碎培根500g同4/3	庫存		豆干片	
		小豆干丁	0.6K		紅蘿蔔Q			白蘿蔔*去皮Q			木耳絲*3K				
		馬鈴薯-洗皮.足*									紅蘿蔔Q				
					薑片			薑片						辣椒(紅)	
		安佳奶油454g大。			滷包-大10入母指	庫存								豆鼓	
青菜	產銷履歷	青松菜-產履		有機青江	有機菜曾吾強122K	庫存	有機味美	有機菜宋木森122	庫存	有機黑葉	有機菜曾吾強122K	庫存	有機塔菇	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	味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁		香菇湯	香菇小朵(生)Q*3K		蒸珍珠丸	素珍珠丸.20入(每人2個)	8包	蕃茄豆芽湯	牛蕃茄Q.*		山粉圓冬瓜茶	冬瓜糖580g	
		味噌(粗)9k十全									黃豆芽*非基改			山粉圓	
		海帶芽(乾)			山藥Q										
					薑片										
					枸杞(1斤包)										
		小米						光泉保久豆漿隨車			紫米-隔天用				
水果				水果-12元			優酪乳-養08:00			水果-12元					
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