青埔國小.一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十一週)

561n 預估總價: $458,517　平均每日: $76,420　平均每人每日: $42.3

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	4 月 22 日(星期一)			4 月 23 日(星期二)			4 月 24 日(星期三).			4 月 25 日(星期四)			4 月 26 日(星期五).			4 月 27 日(星期六)		
人數	1,766 人(預估:$57,340)			1,833 人(預估:$82,052)			1,833 人(預估:$92,404)			1,833 人(預估:$78,083)			1,833 人(預估:$52,551)			1,729 人(預估:$96,183)		
主食	海苔飯			糙米飯			麵食			糙米飯			蕎麥飯			麵食		
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	菜名	配料	數量
主菜	蠔菇豬柳	肉柳*"cas	117Kg	筍香魷魚條	魷魚耳條12kcas	13件	古早味米粉湯	細米粉(切)"	90Kg	蔥爆豬肉	肉片*"cas	111Kg	味噌燒雞	雞胸丁"佳世福	100Kg	西點餐組	統一海鹽羅宋Q	1724包
		杏鮑菇(中美)Q	30Kg		筍干1.7K	30包		乾香菇絲(台灣)	1.5Kg		豆干片	22Kg		雞(骨腿丁)佳世福	36Kg		統一愛心牛奶球Q	1724個
		洋蔥去皮*加工	33Kg		絞蒜仁	1.5Kg		乾蝦仁	2Kg		洋蔥去皮*加工	45Kg		紅蘿蔔Q	20Kg		裝箱	
		薑絲	1Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		肉絲*"cas	36Kg		青蔥	3Kg		洋蔥去皮*加工	30Kg			
		辣椒(紅)	0.2Kg		八角粒1斤南穎昌*	庫存		高麗菜去外葉Q*	55Kg		薑絲	1.5Kg		絞蒜仁	1Kg			
		蠔油5L(素)金蘭	2桶					韭菜-青頭Q.*	3Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		味噌(細白)9k十全	1件			
								油蔥酥約5斤"	1包									
								叉骨切cas	6Kg									
副菜	青花炒甜條	青花菜"12K散	11件	回鍋干片	豆干片	96Kg	滷雞翅	雞三節翅W6佳世福	1833支	關東煮	白蘿蔔*Q	75Kg	京醬干絲	粗豆干絲."	60Kg			
		小甜不辣條3K.包	8包		高麗菜去外葉Q*	48Kg		絞蒜仁	1Kg		小油豆腐丁.	40Kg		肉絲*"cas	18Kg			
		木耳絲*3K	2包		紅蘿蔔Q	10Kg		薑片	1Kg		鳥蛋QR(含水)約3k	13包		洋蔥去皮*加工	30Kg			
		紅蘿蔔Q	5Kg		絞蒜仁	1Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		米血糕3K如記(切)	10包		紅蘿蔔Q	6Kg			
		絞蒜仁	1Kg		青蔥	1Kg		滷包-大10入母指	1包		柴魚片-半斤	2包		小黃瓜Q.*	30Kg			
					黑豆瓣醬(9K)十全	1件					昆布250g包	6包		甜麵醬(9k)十全	1件			
青菜	產銷履歷小白	小白菜-產履-東	120Kg	有機青松菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機黑葉白菜	有機菜宋木森122K	庫存	有機雪菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機小松菜	有機菜宋木森122K	庫存			
		蒜頭酥約1斤"	1包		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包			
湯	黃瓜肉羹湯	大黃瓜Q.*	42Kg	冬瓜薏仁湯	冬瓜*Q	60Kg	蒸豬肉餡餅	巧好蔥肉餡餅50入	37包	玉米蛋花湯	玉米粒15K富士鮮	3件	黑糖芋圓豆花	芋圓	40Kg			
		赤肉粳3K(包)	5包		大薏仁	5Kg		一人1個			洗選雞蛋"12K	12Kg		豆花2Kg(盒)津悅	62盒			
		叉骨切cas	3Kg		薑絲	1Kg					紅蘿蔔Q	7Kg		黑糖(450gx20包)	1件			
					叉骨切cas	6Kg					叉骨切cas	3Kg		砂糖25K(台糖)	1件			
		扣401.501+2行=57	1天															
		海苔巧絲100g	3包															
裝箱		統丹麥菠蘿可頌Q	68個					光泉保久豆漿隨車	75瓶								運動會	
		統一愛心牛奶球Q	68個				慶生用	阪屋單片原味蛋Q鮪	171個								親職教育日	
					蘋果"	1833個		優酪乳-養08:00	1762瓶		蕎麥-隔天用	10Kg					義美黃豆奶-有糖	1837瓶
											柳橙"Q	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			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		
	4.5 2.5 2.1 2.8 682			5.0 3.0 1.6 1.0 2.4 783			5.1 2.5 1.0 1.0 2.2 789			6.0 2.7 1.4 1.0 1.6 790			5.8 3.0 1.3 2.8 790			5.0 350		

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(第十一週)素食

	4 月 22 日(星期一)			4 月 23 日(星期二)			4 月 24 日(星期三).			4 月 25 日(星期四)			4 月 26 日(星期五)			4 月 27 日(星期六)		
	人數	33 人		人數	33 人		人數	33 人		人數	33 人		人數	33 人		人數	33 人	
	主食	海苔飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯		主食	蕎麥飯		主食	麵食	
	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	菜名	配 料	數量
主菜	蠔油菇菇	麵腸	2K	筍香豆包	炸豆包	1Kg	古早味米粉湯	細米粉(切)"		青椒乾片	青椒Q	2K	味噌燒油腐	小油豆腐	3K	西點餐組	統一海鹽羅宋Q	
		杏鮑菇(中美)Q			筍干1.7K			乾香菇絲(台灣)			豆干片						統一愛心牛奶球Q	
								素豆竹	0.3K					紅蘿蔔Q			裝箱	
		薑絲			辣椒(紅)			素肉燥3K	庫存									
		辣椒(紅)			八角粒1斤南穎昌*			高麗菜去外葉Q*			薑絲							
		蠔油5L(素)金蘭									辣椒(紅)			味噌(細白)9k十全				
								叉骨切cas	6Kg									
副菜	青花炒甜條	青花菜"12K散		回鍋干片	豆干片		素燻雞翅3K60支		1包	關東煮	白蘿蔔*Q		京醬干絲	粗豆干絲."				
		素天婦羅	0.6K		高麗菜去外葉Q*						小油豆腐丁.							
		木耳絲*3K			紅蘿蔔Q			薑片			鳥蛋QR(含水)約3k							
		紅蘿蔔Q						辣椒(紅)			素紫米糕	1包		紅蘿蔔Q				
								滷包-大10入母指						小黃瓜Q				
					黑豆瓣醬(9K)十全									甜麵醬(9k)十全				
青菜	產銷履歷小白	小白菜-產履-東		有機青松菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機黑葉白菜	有機菜宋木森122K	庫存	有機雪菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機小松菜	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	黃瓜素羹湯	大黃瓜Q.*		冬瓜薏仁湯	冬瓜*Q		蒸素鍋貼	素鍋貼50入	2包	玉米蛋花湯	玉米粒15K富士鮮		黑糖芋圓豆花	芋圓				
		素肉粳0.6K(包)	1包		大薏仁			每人3個			洗選雞蛋"12K			豆花2Kg(盒)津悅				
					薑絲						紅蘿蔔Q			黑糖(450gx20包)				
														砂糖25K(台糖)				
		海苔巧絲100g																
		扣不用餐501換餐	1天															
	裝箱	統丹麥菠蘿可頌Q						光泉保久豆漿隨車									運動會	
		統一愛心牛奶球Q						阪屋單片原味蛋Q			蕎麥-隔天用						親職教育日	
					蘋果"			優酪乳.-養08:00			柳橙"Q						義美黃豆奶-有糖	
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			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

青埔國小.一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十一週)

oal 預估總價: $19,614　平均每日: $19,614　平均每人每日: $49

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	4 月 27 日(星期六)														
	人數	400 人(預估:$19,614)	人數			人數			人數			人數			
	主食	麵食	主食			主食			主食			主食			
	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	家常肉絲炒麵	油麵	60Kg												
		乾香菇絲(台灣)	0.3Kg												
		乾蝦仁	0.3Kg												
		肉絲*"cas	9Kg												
		高麗菜去外葉Q*	12Kg												
		紅蘿蔔Q	3Kg												
		洋蔥去皮*加工	4Kg												
		韭菜-青頭Q.*	1Kg												
		絞紅蔥頭*	1Kg												
		油豆片切絲	1Kg												
		素油蔥600g.	1包												
副菜	黃金四喜	雞胸丁"超秦	36Kg												
		地瓜薯條3K	6包												
		小甜不辣條3K.包	5包												
		四分干	15Kg												
		素天婦羅3K小ˇx	1包												
青菜	產銷履歷	蚵白菜-產履-東	28Kg												
		絞蒜仁	0.3Kg												
		薑絲	0.3Kg												
湯	綠豆薏仁湯	綠豆	10Kg												
		大麥(小薏仁)	3Kg												
		砂糖(台糖)	9Kg												
			素食用												
		預計30人													
水果															
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 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		
	5.4 3.2 1.2 4.4 846														

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