青埔國小.一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十五週)

oal 預估總價：$385,116　　平均每日：$77,023　　平均每人每日：$43.5

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	5月20日(星期一)			5月21日(星期二).			5月22日(星期三).			5月23日(星期四).			5月24日(星期五)		
人數	1,515人(預估:$84,346)			1,833人(預估:$81,157)			1,833人(預估:$82,487)			1,833人(預估:$95,771)			1,833人(預估:$41,355)		
主食	黑芝麻飯			糙米飯			米食			糙米飯			蕎麥飯		
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	油腐燒肉	肉角*"cas	105Kg	鹽酥魚丁	旗魚丁3K(含冰)	60包	高麗菜鹹粥	香菇小朵(生)Q	9Kg	香滷雞腿	雞棒腿D5佳世福	1833支	粉蒸肉	絞肉A90%*"cas	120Kg
		小油豆腐丁.	27Kg		絞蒜仁	2Kg		乾蝦仁	2Kg		絞蒜仁	1Kg		地瓜產履.*	庫存
		紅蘿蔔-產履6K	10Kg		地瓜粉20K	庫存		絞肉A90%*"cas	36Kg		薑片	1Kg		絞蒜仁	1.5Kg
		洋蔥去皮*加工	10Kg					高麗菜去外葉Q*	65Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		蒸肉粉1斤-飛馬	20包
		絞蒜仁	1Kg					紅蘿蔔-產履	10Kg		滷包-大10入母指	1包		年糕紙-薄""	60張
								叉骨切cas	6Kg						
								油蔥酥約5斤"	1包						
副菜	魚香茄子	絞肉A90%*"cas	12Kg	壽喜燒豆腐	豆腐4.2K津切小丁	24板	蔥爆肉絲	肉絲*"cas	111Kg	鮮蔬粉絲	絞肉A90%*"cas	15Kg	雙花什錦	白花菜"富士12K散	6件
		涼薯*去皮Q	40Kg		洋蔥去皮*加工	20Kg		豆干片	24Kg		油豆片切絲	9Kg		青花菜"12K散	5件
		茄子Q.*	65Kg		紅蘿蔔-產履6K	10Kg		洋蔥去皮*加工	45Kg		乾粉條(3K)寬口	6包		肉絲*"cas	15Kg
		絞蒜仁	1Kg		黃豆芽*非基改	20Kg		青蔥	3Kg		紅蘿蔔-產履	10Kg		香菇小朵(生)Q	9Kg
		青蔥	1Kg		薑末	1Kg		薑絲	1.5Kg		洋蔥去皮*加工	10Kg		紅蘿蔔-產履	10Kg
					烏醋(5K)穀盛"	庫存		辣椒(紅)	0.2Kg		綠豆芽	18Kg		薑絲	1Kg
											絞蒜仁	1Kg			
青菜	產銷履歷	黑葉白-產履	102Kg	有機油菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機荷葉	有機菜曾吾強122K	庫存	有機小松	有機菜曾吾強122K	庫存	有機空心	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		蒜頭酥約1斤"	1包		蒜頭酥約1斤"	1包		蒜頭酥約1斤"	1包
湯	酸辣湯	洗選雞蛋"12K	12Kg	玉米菇菇湯	玉米粒15K富士鮮	2件	蒸燒賣	香菇燒賣50入巧好	74包	冬瓜蛤仔湯	冬瓜*Q	60Kg	紅豆芋圓湯	紅豆-產履*30K	庫存
		豆腐4.2K津切小丁	6板		金絲菇Q	12Kg		(每人2個)			蛤仔-大	20Kg		芋圓	27Kg
		脆筍絲1.7K	4包		香菇小朵(生)Q	6Kg					叉骨切cas	3Kg		砂糖25K(台糖)	1件
		高麗菜去外葉Q*	20Kg		紅蘿蔔-產履4K	庫存					薑絲	1Kg			
		木耳絲*3K	1包		叉骨切cas	6Kg									
		紅蘿蔔-產履4K	庫存												
		叉骨切cas	3Kg												
		207停課32人	1天												
		黑芝麻	1Kg												
		5年級校外教學	1天												
	裝箱	統丹麥菠蘿可頌Q	290個		(留約1.5k當5/24素凍豆腐)						地瓜產履.*	70Kg			
		統一愛心牛奶球Q	290個		豆腐4.2K津切小丁	1.5Kg		光泉保久豆漿隨車	75瓶		紅豆-產履*30K	1件			
											蕎麥-隔天用	10Kg			
水果	義美黃豆奶-有糖		1833瓶	西洋梨"		1833個	優酪乳-養08:00		1762瓶	茂谷柑		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		
	5.3 2.9 1.8 2.7 756			5.3 2.9 1.1 1.0 2.5 790			5.0 2.4 1.4 1.0 2.5 798			5.5 3.0 1.2 1.0 1.4 763			6.1 2.1 1.5 2.4 731		

營養師：營養師徐秀寧　執行秘書：午秘 餐書 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(第十五週)素食

	5月20日(星期一)			5月21日(星期二).			5月22日(星期三).			5月23日(星期四).			5月24日(星期五)		
人數	33人			33人			33人			33人			33人		
主食	黑芝麻飯			糙米飯			米食			糙米飯			蕎麥飯		
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	油腐燒蘿蔔	白蘿蔔進口	2K	鹽酥雙拼	素雞丁3K	1包	高麗菜鹹粥	乾香菇絲(台灣)		香滷蘭花干	蘭花干	33個	粉蒸凍豆腐	豆腐 5/22已送	庫存
		小油豆腐丁.			杏鮑菇塊Q1K	2K		毛豆仁	1K					地瓜皮產履.*	
		紅蘿蔔-產履			地瓜粉20K	庫存		芋頭小丁Q	2Kg		薑片			杏鮑菇塊Q1K	1K
								高麗菜去外葉Q*			辣椒(紅)			蒸肉粉1斤-飛馬	
								紅蘿蔔-產履			滷包-大10入母指			年糕紙-薄""	
								素油蔥	庫存						
	魚香茄子	碎豆干丁	1Kg	壽喜燒豆腐	豆腐4.2K津切小丁		醬爆干片			鮮蔬粉絲			雙花什錦	白花菜"富士12K散	
		茄子Q.*						豆干片			油豆片切絲			青花菜"12K散	
					紅蘿蔔-產履						乾粉條(3K)寬口				
					黃豆芽*非基改						紅蘿蔔-產履			香菇小朵(生)Q	
					薑末			薑絲						紅蘿蔔-產履	
					烏醋(5K)穀盛"	庫存		辣椒(紅)			黃豆芽*非基改			薑絲	
青菜	產銷履歷	黑葉白-產履		有機油菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機荷葉	有機菜曾吾強122K	庫存	有機小松	有機菜曾吾強122K	庫存	有機空心	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	酸辣湯	洗選雞蛋"12K		玉米菇菇湯	玉米粒15K富士鮮		蒸素燒賣	素燒賣20入	4包	冬瓜蛤仔湯	冬瓜*去皮Q		紅豆芋圓湯	紅豆-產履*30K	庫存
		豆腐4.2K津切小丁			金絲菇Q			(每人2個)			素香菇丸0.6K	1包		芋圓	
		脆筍絲1.7K			香菇小朵(生)Q									砂糖25K(台糖)	
		大白菜去外葉Q.*			紅蘿蔔-產履						薑絲				
		木耳絲*3K													
		紅蘿蔔-產履													
		黑芝麻													
		5年級校外教學	1天												
		統丹麥菠蘿可頌Q													
		統一愛心牛奶球Q									紅豆-產履*30K				
											蕎麥-隔天用				
水果	義美黃豆奶-有糖			西洋梨"			優酪乳-養08:00			茂谷柑					
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：午秘 餐書 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