

# 青埔國小. 一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十六週)

oal 預估總價: \$377,078

平均每日: \$75,416

平均每人每日: \$41.1

食材來源一律使用國產豬、牛肉

		5月27日(星期一).		5月28日(星期二).		5月29日(星期三).		5月30日(星期四).		5月31日(星期五)					
人數		1,833人(預估:\$36,997)		1,833人(預估:\$91,469)		1,833人(預估:\$131,940)		1,833人(預估:\$73,698)		1,833人(預估:\$42,974)					
主食		紅藜飯		糙米飯		麵食		糙米飯		小薏仁飯					
菜名		配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量	菜名	配料	數量			
主菜	家常豆腐	豆腐4.2K津切小丁	25板	樹子蒸魚	去皮烏魚片(6)	1833個	肉羹湯麵	油麵(細)	220Kg	奶油蠔菇燉雞	雞胸丁"佳世福"	108Kg	筍香豬腳	豬腳丁3K"cas"	72Kg
		鴻禧菇3K*Q	7包		樹蔭子(3K)包"	3包		赤肉粿3K(包)	13包		雞(骨腿丁)佳世福	27Kg		肉角*"cas"	60Kg
		洋蔥去皮*加工	18Kg		薑絲	3Kg		洗選雞蛋"12K"	12Kg		玉米粒15K富士鮮	1件		筍干1.7K	29包
		木耳朵*1K	6包		青蔥	1Kg		脆筍絲1.7K	10包		杏鮑菇-切塊Q	30Kg		絞蒜仁	1Kg
		紅蘿蔔-產履	10Kg		辣椒(紅)	0.3Kg		木耳朵*1K	6包		薑片	1.5Kg		八角粒1斤南穎昌*	1包
		青蔥	2Kg					大白菜*去外葉Q	40Kg		青蔥	2Kg		辣椒(紅)	0.2Kg
		絞蒜仁	1.5Kg					油蔥酥約5斤"	1包		安佳奶油454g大。	3包			
副菜	菜脯蔥炒蛋	洗選雞蛋"12K"	120Kg	回鍋干片	豆干片	96Kg	香料豬棒腿	豬棒腿約120gcas	1833個	黃瓜燴鵝蛋	大黃瓜Q.*	145Kg	絲瓜豆腐湯	絲瓜Q	115Kg
		碎菜脯3K	5包		高麗菜去外葉Q*	48Kg		絞蒜仁	1Kg		鳥蛋QR(含水)約3k	8包		豆腐4.2K津切小丁	15板
		青蔥	3Kg		紅蘿蔔-產履6K	10Kg		薑片	1Kg		紅蘿蔔-產履	10Kg		香菇小朵(生)Q	9Kg
					絞蒜仁	1Kg		滷包-大10入母指	1包		絞蒜仁	1Kg		紅蘿蔔-產履	10Kg
					青蔥	1Kg								薑絲	1.5Kg
青菜	產銷履歷	空心菜-產履	122Kg	有機青菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機雪菜	有機雪菜曾吾強122K	庫存	有機山菠	有機菜曾吾強122K	庫存	有機青江	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	薑絲海結湯	海帶結.	30Kg	蒲瓜蛋花湯	扁蒲Q.*	45Kg	蒸豆沙包	豆沙包20入"	92包	蕃茄豆芽湯	牛蕃茄Q.*	18Kg	綠豆湯	綠豆30K	2件
		玉米條*切片	30Kg		洗選雞蛋"12K"	12Kg					黃豆芽*非基改	30Kg		砂糖25K(台糖)	1件
		薑絲	1Kg		叉骨切cas	3Kg					青蔥	2Kg			
		叉骨切cas	6Kg		紅蘿蔔-產履4K	庫存					叉骨切cas	6Kg			
	蔬食日							光泉保久豆漿隨車	119瓶						
水果				芭樂"	1833個		鮮奶(養)08:00	1718瓶		蘋果"	1833個				
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.6 1.8 1.3 2.4 668		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 3.0 1.3 1.0 1.6 740		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0 1.9 1.1 1.0 2.9 772		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.2 2.1 2.0 1.0 2.8 758		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	6.3 2.1 1.7 3.2 786	

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

