

青埔國小. 一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十七週)

預估總價: \$288,873

平均每日: \$57,775

平均每人每日: \$31.5

食材來源一律使用國產豬、牛肉

		6月3日(星期一)		6月4日(星期二)		6月5日(星期三)		6月6日(星期四)		6月7日(星期五)				
人數		1,833人(預估:\$54,929)		1,833人(預估:\$52,881)		1,833人(預估:\$71,439)		1,833人(預估:\$68,741)		1,803人(預估:\$40,883)				
主食		小米飯		糙米飯		米食		糙米飯		紅藜飯				
菜名		配 料		配 料		配 料		配 料		配 料				
數量		數量		數量		數量		數量		數量				
主 菜	高升排骨	前排丁3K包cas	120Kg	蒲燒鯛90入5K	21件	香菇油飯	糯米-圓-已提前送	庫存	蔥油雞丁	雞胸丁"佳世福"	120Kg	蒜泥白肉	肉片*"cas"	120Kg
		肉角*"cas"	36Kg	薑絲	2Kg		絞肉A90%*"cas"	39Kg		雞(骨腿丁)佳世福	36Kg		綠豆芽	35Kg
		紅蘿蔔-產履25K	30Kg	高麗菜去外葉Q*	50Kg		乾香菇絲(台灣)	4Kg		青蔥	6Kg		紅蘿蔔-產履5K	10Kg
		絞蒜仁	1Kg				乾蝦仁	3Kg		高麗菜去外葉Q*	30Kg		絞蒜泥	2Kg
		青蔥	1Kg				薑末	3Kg		薑絲	1.5Kg		薑末	1Kg
						絞紅蔥頭	5Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		醬油膏5L金蘭-大"	2桶	
副 菜	日式蒸蛋	洗選雞蛋"12K	96Kg	麵圈-小	8Kg	油豆腐燒肉	肉角*"cas"	114Kg	絲瓜枸杞麵線	蚵仔(白)麵線6K	2包	小瓜甜條	小甜不辣條3K.包	8包
		香菇小朵(生)Q	9Kg	冬瓜*Q	120Kg		小油豆腐丁	40Kg		蚵仔麵線(白)	3Kg		小黃瓜Q.*	95Kg
		毛豆仁*嘉鹿約1K	6包	紅蘿蔔-產履	10Kg		紅蘿蔔-產履	20Kg		絲瓜Q.*	120Kg		鴻禧菇3K*Q	2包
		年糕紙-薄"	60張	薑片	1.5Kg		洋蔥去皮*加工	10Kg		乾蝦仁	1.5Kg		紅蘿蔔-產履5K	庫存
				滷包-大10入母指	1包		絞蒜仁	1Kg		紅蘿蔔-產履5K	10Kg		絞蒜仁	1Kg
青 菜	產銷履歷	青菜-產銷履歷	122Kg	有機菜曾吾強	122K	有機青松	有機菜宋木森	122K	有機小松	有機菜曾吾強	122K	有機黑葉	有機菜宋木森	122K
		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	髮菜	髮菜	8兩	味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁	8板	冬瓜*Q	50Kg	榨菜肉絲湯	肉絲*"cas"	15Kg	山粉圓	冬瓜糖580g	51個
	脆筍絲	脆筍絲	1.7K	味噌豆	味噌(粗)9k十全	1件	金絲菇Q	6Kg		榨菜絲1.7K	16包	山粉圓	山粉圓	9Kg
	香菇小朵(生)Q	香菇小朵(生)Q	3Kg	海帶芽(乾)	海帶芽(乾)	1.8Kg	秀珍菇*美Q	6Kg		紅蘿蔔-產履5K	庫存			
	洗選雞蛋(盤)30入	洗選雞蛋(盤)30入	5盤	柴魚片-半斤	柴魚片-半斤	2包	薑片	1.5Kg		青蔥	2Kg			
	金絲菇Q	金絲菇Q	6Kg	青蔥	青蔥	1Kg	叉骨切cas	3Kg						
	白蘿蔔*進口	白蘿蔔*進口	35Kg											
	紅蘿蔔-產履5K	紅蘿蔔-產履5K	庫存											
	叉骨切cas	叉骨切cas	6Kg											
	小米	小米	10Kg	糯米-圓(隔天用)	糯米-圓(隔天用)	60Kg	光泉保久豆漿隨車	76瓶	紅藜麥	紅藜麥	3Kg	607班同樂會	607班同樂會	30個
水果				香蕉O	香蕉O	1833條	優酪乳-養08:00	1761瓶	奇異果"綠"	奇異果"綠"	1833個			
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.3 2.9 1.2 1.8 700	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 1.9 1.7 1.0 1.8 677	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0 2.5 1.2 1.0 2.1 783	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.2 2.6 1.8 1.0 2.8 790	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	6.3 2.3 1.6 1.4 717				

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

青埔國小. 一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十七週)素食

	6月3日(星期一)			6月4日(星期二)			6月5日(星期三)			6月6日(星期四)			6月7日(星期五)			
	人數			人數			人數			人數			人數			
主菜	33人	小米飯		33人	糙米飯		33人	米食		33人	糙米飯		33人	紅藜飯		
	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	
高升素獅子頭	素獅子頭3K		1包	日式燒油腐	大油豆腐	34個	香菇油飯	糯米-圓-已提前送	庫存	高麗菜炒蛋	雞蛋30入	1盤	芽菜三絲	油豆片絲	1Kg	
	每人2個				薑絲			碎豆干丁	0.2K					綠豆芽		
	紅蘿蔔-產履25K							薑末						紅蘿蔔-產履 5K		
								乾香菇絲(台灣)							薑末	
								素火腿丁1K	1包						醬油膏5L金蘭-大"	
							素油蔥	庫存								
副菜	日式蒸蛋	洗選雞蛋"12K		冬瓜麵輪	麵圈-小		燒油腐			絲瓜枸杞麵線	蚵仔(白)麵線6K		小瓜甜條	素天婦羅	0.6K	
		香菇小朵(生)Q			冬瓜*Q			小油豆腐丁.			蚵仔麵線(白)			小黃瓜Q.*		
		毛豆仁*嘉鹿約1K			紅蘿蔔-產履			紅蘿蔔-產履			絲瓜Q.*			鴻禧菇3K*Q		
		年糕紙-薄""			薑片									紅蘿蔔-產履5K	庫存	
					滷包-大10入母指						紅蘿蔔-產履5K					
										薑絲						
青菜	產銷履歷	青菜-產銷履歷		有機蔬菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機蔬菜	有機菜宋木森122K		有機蔬菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機蔬菜	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	髮菜			味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁		冬瓜鮮菇湯	冬瓜*Q		榨菜粉絲湯	冬粉1斤	1包	山粉圓冬瓜茶	冬瓜糖580g		
	脆筍絲1.7K				味噌(粗)9k十全			金絲菇Q			榨菜絲1.7K			山粉圓		
	香菇小朵(生)Q				海帶芽(乾)			秀珍菇*美Q			紅蘿蔔-產履5K	庫存				
	洗選雞蛋(盤)30入							薑片								
	金絲菇Q															
	白蘿蔔*進口															
	紅蘿蔔-產履5K															
小米				糯米-圓(隔天用)			光泉保久豆漿隨車			紅藜麥						
水果				香蕉Q			優酪乳-養08:00			奇異果"綠						
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：

執行秘書：

學務主任：

校長：