

# 青埔國小. 一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十八週)

預估總價: \$259,272

平均每日: \$64,818

平均每人每日: \$39.4

食材來源一律使用國產豬、牛肉

6月10日(星期一)		6月11日(星期二)		6月12日(星期三)		6月13日(星期四)		6月14日(星期五)			
端午節		人數	1,799人(預估:\$73,600)	人數	1,594人(預估:\$79,586)	人數	1,594人(預估:\$68,972)	人數	1,594人(預估:\$37,114)		
主 菜		主食	糙米飯	主食	麵食	主食	糙米飯	主食	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
主 菜	端午節 燒魚	紅旗魚丁3K(含冰)	45包	酸麵疙瘩	185Kg	薑火鍋肉捲6K*"cas	108Kg	鹽雞胸丁"佳世福	90Kg		
		馬鈴薯-洗皮.足*	38Kg	辣肉絲*"cas	30Kg	洋蔥去皮*加工	48Kg	雞(骨腿丁)佳世福	30Kg		
		薑絲	2Kg	湯金絲菇Q	9Kg	薑末	1.2Kg	青花菜"12K散	2件		
		青蔥	1Kg	麵脆筍絲1.7K	8包	白芝麻	1Kg	杏鮑菇切塊Q*3K	4包		
		絞蒜仁	1Kg	疙木耳朵Q.*	6Kg	味霖(1.5L)	1桶	脆筍片1.7K	13包		
		地瓜粉20K	1件	疙洗選雞蛋"12K	12Kg			小黃瓜Q.*	10Kg		
		辣椒(紅)	0.2Kg	疙大白菜去外葉Q.*	48Kg			絞蒜仁	1.2Kg		
				疙紅蘿蔔-產履5K	10Kg			白胡椒粒*正德	庫存		
				疙叉骨切cas	6Kg						
副 菜	端午節 炒蛋	蒲洗選雞蛋"12K	60Kg	醬雞翅小腿"超秦	3188支	塔肉絲*"cas	15Kg	茄茄子Q.*	72Kg		
		扁蒲Q.*	100Kg	燒(每人2個)		海茸.切	91Kg	豆腐4.2K津切小丁	14板		
		紅蘿蔔-產履6K	10Kg	翅絞蒜仁	1Kg	紅蘿蔔-產履5K	庫存	絞蒜仁	1.2Kg		
		絞蒜仁	1.5Kg	小薑片	1Kg	絞蒜仁	1Kg	青蔥	1Kg		
				腿辣椒(紅)	0.3Kg	九層塔Q.*	2Kg	辣椒(紅)	0.1Kg		
				烤肉醬(5L)金蘭	1桶	薑絲	1Kg				
						青蔥	1Kg				
						辣椒(紅)	0.2Kg				
青 菜	端午節 空心菜	有機菜曾吾強122K	庫存	有機菜宋木森107K	庫存	有機菜曾吾強107K	庫存	有機菜宋木森107K	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		
湯	端午節 玉米段湯	玉米條*切片	53Kg	蒸冰心地瓜3K~西湖	20包	黃大黃瓜Q.*	36Kg	黑小黑粉圓3K(包)	11包		
		紅蘿蔔-產履4K	庫存			虱目小魚丸3K包"	5包	奶粉2.2K.克寧	2桶		
		叉骨切cas	3Kg					黑糖(450gx20包)	1件		
								砂糖25K(台糖)	1件		
水 果	端午節	茂谷柑	1799個	鮮奶(養)08:00	1493瓶	蘋果"	1594個				
營 養	端午節	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 3.0 1.2 1.0 2.8 791	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0 2.5 1.2 1.0 2.2 787	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.4 1.9 1.0 2.7 760	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	6.6 2.3 1.6 1.4 738		

## 端午節 休假

營養師:

執行秘書:

學務主任:

校長:

