

青埔國小. 一一二學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十九週)

預估總價: \$298,452

平均每日: \$59,690

平均每人每日: \$37.4

食材來源一律使用國產豬、牛肉

		6月17日(星期一)		6月18日(星期二)		6月19日(星期三)		6月20日(星期四)		6月21日(星期五)										
		人數	1,614人(預估:\$72,911)	人數	1,594人(預估:\$71,302)	人數	1,594人(預估:\$43,999)	人數	1,594人(預估:\$69,839)	人數	1,594人(預估:\$40,401)									
		主食 黑芝麻飯		主食 糙米飯		主食 麵食		主食 糙米飯		主食 地瓜飯										
		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	糖醋肉	肉角*"cas		111Kg	虱目魚排80片		20件	南瓜炒米粉	細米粉(切)"		75Kg	紫蘇梅燒雞	雞胸丁"佳世福		60Kg	味噌燒肉	肉片*"cas		120Kg	
		洋蔥去皮*加工		30Kg	虱目魚排80片~拆		3Kg	炒米粉	肉絲*"cas		33Kg	梅燒雞	雞(骨腿丁)佳世福		54Kg	燒肉	紅蘿蔔-產履15K		20Kg	
		小黃瓜Q.*		20Kg	沙拉油18L台糖		2桶	炒米粉	乾香菇絲(台灣)+庫存		0.5Kg	燒雞	紫蘇梅3K		3罐	燒肉	洋蔥去皮*加工		25Kg	
		甜椒-彩色Q.*		10Kg	目魚排			炒米粉	乾蝦仁		1.5Kg	燒雞	馬鈴薯*Q		50Kg	燒肉	絞蒜仁		1Kg	
		蕃茄醬3.15K*可果		3桶				炒米粉	南瓜Q		60Kg	燒雞	絞蒜仁		1Kg	燒肉	味噌3k(細白)十全		2件	
		絞蒜仁		1.2Kg				炒米粉	紅蘿蔔-產履5K		庫存	燒雞	青蔥		0.6Kg	燒肉				
副 菜	花黑輪	青花菜"12K散		10件	玉米絞肉A90%*"cas		15Kg	茶葉蛋	洗選雞蛋"12K		庫存	家常炒年糕	高麗菜去外葉Q*		40Kg	什錦黃瓜	赤肉粿3K(包)~		7包	
		小黑輪條3K包		7包	小豆干丁1*1		25Kg	茶葉蛋	紅茶骨		庫存	家常炒年糕	肉絲*"cas		15Kg	什錦黃瓜	大黃瓜Q.*		130Kg	
		木耳朵*1K		5包	玉米粒15K富士鮮		6件	茶葉蛋	茶葉外袋(大)		庫存	家常炒年糕	韓式年糕500g長型		70包	什錦黃瓜	木耳朵*1K		3包	
		紅蘿蔔-產履5K		10Kg	絞蒜仁		1Kg	茶葉蛋	滷包-大10入母指		庫存	家常炒年糕	乾蝦仁		1.5Kg	什錦黃瓜	紅蘿蔔-產履5K		庫存	
		絞蒜仁		1Kg	青蔥		1Kg	茶葉蛋				家常炒年糕	紅蘿蔔-產履5K		10Kg	什錦黃瓜	絞蒜仁		1Kg	
青 菜	產銷履歷	莧菜-產履		109Kg	有機菜曾吾強107K		庫存	有機菜油	有機菜宋木森107K		庫存	有機菜油	有機菜曾吾強107K		庫存	有機菜油	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	有機菜油	蒜頭酥約1斤"		1包	有機菜油	蒜頭酥約1斤"		1包	有機菜油	蒜頭酥約1斤"		1包	
湯	海芽魚湯	海帶芽(乾)		1.6Kg	蕃茄豆芽湯	牛蕃茄Q.*		16Kg	菇湯	鴻禧菇3K*Q		1包	大滷湯	洗選雞蛋"12K		12Kg	紅豆湯	紅豆-產履*30K		庫存
		小叻魚-特小(乾)		1.5Kg	蕃茄豆芽湯	黃豆芽*非基改		27Kg	菇湯	香菇小朵(生)Q		6Kg	大滷湯	肉絲*"cas		6Kg	紅豆湯	雪蓮子(乾)已提前		庫存
		薑絲		1Kg	蕃茄豆芽湯	青蔥		1Kg	菇湯	雞胸丁"佳世福		42Kg	大滷湯	脆筍絲1.7K		6包	紅豆湯	砂糖25K(台糖)		1件
		青蔥		1Kg	蕃茄豆芽湯	叉骨切cas		6Kg	菇湯	薑片		1Kg	大滷湯	木耳朵*1K		2包	紅豆湯			
		叉骨切cas		3Kg	蕃茄豆芽湯				菇湯				大滷湯	紅蘿蔔-產履5K		庫存	紅豆湯			
					蕃茄豆芽湯				菇湯				大滷湯	叉骨切cas		6Kg	紅豆湯			
					蕃茄豆芽湯				菇湯				大滷湯				紅豆湯			
					蕃茄豆芽湯				菇湯				大滷湯				紅豆湯			
					蕃茄豆芽湯				菇湯				大滷湯				紅豆湯			
					蕃茄豆芽湯				菇湯				大滷湯				紅豆湯			
水 果	義美黃豆奶-有糖			1598瓶	香蕉"O		1594條	優酪乳-養08:00			1539瓶	香丁"			1594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							
	5.0 2.5 1.9 2.3 690				5.0 2.7 1.0 1.0 3.0 773				4.6 2.1 0.8 1.0 2.8 746				5.0 2.7 1.3 1.0 3.0 781				5.3 2.8 1.9 2.4 737			

營養師: 營養師徐秀寧

執行秘書: 午餐秘書林雅琪

學務主任: 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(第十九週)素食

		6月17日(星期一)		6月18日(星期二)		6月19日(星期三)		6月20日(星期四)		6月21日(星期五)						
		人數	30人	人數	30人	人數	30人	人數	30人	人數	30人					
		主食	黑芝麻飯	主食	糙米飯	主食	麵食	主食	糙米飯	主食	地瓜飯					
		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	糖醋豆腐	小油豆腐		2K	香酥素魚	素鹹魚30人	1包	南瓜炒米粉	細米粉(切)"		紫蘇梅燒豆干	四分干	2Kg	味噌燒豆腐	豆腐4.2K	1板
		小黃瓜Q.*				沙拉油18L	台糖		素火腿丁0.6K	1包						
		甜椒-彩色Q.*							乾香菇絲(台灣)			紫蘇梅3K				
		蕃茄醬3.15K*可果							生豆包	0.3K		馬鈴薯*Q				
									南瓜Q							
									紅蘿蔔-產履							
副菜	花椰菜	青花菜"12K散			玉米干丁			茶葉蛋	洗選雞蛋"12K	庫存	家常炒年糕	高麗菜去外葉Q*		什錦黃瓜	素肉粿0.6K(包)~	1包
	木耳	木耳朵*1K			小豆干丁1*				紅茶骨	庫存				大黃瓜Q.*		
		紅蘿蔔-產履5K			玉米粒15K富士鮮				茶葉外袋(大)	庫存		韓式年糕500g長型		木耳朵*1K		
									滷包-大10入母指	庫存		紅蘿蔔-產履		紅蘿蔔-產履		
青菜	產銷履歷	莧菜-產履			有機青松	有機菜曾吾強107K	庫存	有機青菜	有機菜宋木森107K	庫存	有機油菜	有機菜曾吾強107K	庫存	有機荷葉	有機菜宋木森107K	庫存
		薑絲	0.1Kg			薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg
湯	海帶芽	海帶芽(乾)			蕃茄豆芽湯	牛蕃茄Q.*		菇菇湯	鴻禧菇3K*Q		大滷湯	洗選雞蛋"12K		紅豆蓮子湯	紅豆-產履*30K	庫存
		薑絲				黃豆芽*非基改			香菇小朵(生)Q						雪蓮子(乾)已提前	庫存
									豆腐1.2K	1盒		脆筍絲1.7K			砂糖25K(台糖)	
									薑片			木耳朵*1K				
						茶葉外袋(大)						紅蘿蔔-產履				
						紅茶骨						雪蓮子(乾)隔天用				
					滷包-大10入母指						紅豆-產履*30K					
		黑芝麻			洗選雞蛋"12K				光泉保久豆漿隨車		地瓜產履.*					
水果	義美黃豆奶-有糖				香蕉"Q				優酪乳-養08:00		香丁"					
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: 徐秀寧

執行秘書: 林雅琪

學務主任: 林居城

校長: 李安邦