

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第一週)

食材來源一律使用國產豬、牛肉

oa1

8月26日(星期一)			8月27日(星期二)			8月28日(星期三)			8月29日(星期四)			8月30日(星期五)		
放暑假			放暑假			放暑假			放暑假			人數	1,931人(預估:\$54,351)	
放暑假			放暑假			放暑假			放暑假			主食	五穀飯	
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
<h1>暑假</h1>												蔥油雞	雞胸丁"佳世福"	105Kg
													雞(骨腿丁)佳世福	36Kg
													青蔥	5Kg
													高麗菜去外葉	35Kg
													薑絲	1.5Kg
													辣椒(紅)	0.1Kg
													原味蒸蛋	
												原味蒸蛋	洗選雞蛋"12K"	84Kg
													年糕紙-薄"	65張
												有機小白菜	有機宋木森108K	庫存
													蒜頭酥約1斤"	1包
												芋圓冬瓜茶	冬瓜糖580g	46個
													芋圓	21Kg
													地瓜圓	21Kg
												裝箱	一年級換餐	1天
統一愛心牛奶球Q	331個													
統一蒸果子乳酪Q	331個													
												五穀米8/29已送	10Kg	
水果														
營養														
												全穀	7.1	
												豆魚	2.7	
												蔬菜	0.8	
												水果	1.4	
												油脂	783	
												熱量		

營養師：

執行秘書：

學務主任：

校長：

營養師徐秀寧

午餐秘書林雅琪

學生事務主任詹德木

青埔國民小學校長李安邦

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第一週)素食

8月26日(星期一)			8月27日(星期二)			8月28日(星期三)			8月29日(星期四)			8月30日(星期五)		
放暑假			放暑假			放暑假			放暑假			人數	25人	
放暑假			放暑假			放暑假			放暑假			主食	五穀飯	
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
暑假												豆	生豆包	2K
												皮		
												高		
												麗	高麗菜去外葉	
													薑絲	
													辣椒(紅)	
												原	洗選雞蛋"12K	
												味	年糕紙-薄"	
												蒸		
												蛋		
												有	有機宋木森108K	庫存
												機	薑絲	0.1Kg
												小		
												白		
菜														
芋	冬瓜糖580g													
圓	芋圓													
冬	地瓜圓													
瓜														
茶														
	一年級換餐													
	統一愛心牛奶球Q													
	統一蒸果子乳酪Q													
	五穀米8/29已送													
水 果														
營 養														全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量

營養師：徐秀寧 執行秘書：午餐秘書 林雅琪 學務主任：學生事務主任 詹德木 校長：青埔國民小學 校長 李安邦