

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第二週)

預估總價: \$381,379

平均每日: \$76,276

平均每人每日: \$39.5

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	9月2日(星期一)			9月3日(星期二)			9月4日(星期三)			9月5日(星期四)			9月6日(星期五)							
	人數	1,931人(預估:\$58,017)		人數	1,931人(預估:\$83,490)		人數	1,931人(預估:\$114,198)		人數	1,931人(預估:\$71,533)		人數	1,931人(預估:\$54,141)						
主食	小米飯			主食	糙米飯			主食	米食			主食	糙米飯			主食	胚芽飯			
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	菜名	配料	數量			
主菜	筍干燒肉	肉角**cas	135Kg	糖醋魚丁	旗魚丁3K(含冰)	50包	玉米粥	絞肉A90%**cas	54Kg	高升排骨	前排丁3K包cas	127Kg	春川起司雞丁	雞(骨腿丁)佳世福	24Kg					
		筍干1.7K	33包		涼薯*去皮Q	10Kg		玉米粒15K富士鮮	2件		肉角**cas	36Kg		雞胸丁"佳世福	124Kg					
		八角粒1斤南穎昌*	1包		洋蔥去皮*加工	20Kg		乾香菇絲(台灣)	1Kg		紅蘿蔔-產履	30Kg		秀珍菇*美Q	6Kg					
		絞蒜仁	1.5Kg		甜椒-彩色Q.*	10Kg		紅蘿蔔-產履	20Kg		絞蒜仁	1Kg		韓式泡菜3K*	7包					
		辣椒(紅)	0.2Kg		薑片	1.5Kg		洗選雞蛋(盤)30入	2盤		青蔥	1Kg		大白菜*去外葉	30Kg					
					蕃茄醬(件)6入*	1件		洗選雞蛋"12K	12Kg					紅蘿蔔-產履	10Kg					
								絞紅蔥頭*	3Kg					洋蔥去皮*加工	10Kg					
								青蔥	1Kg					辣椒醬(2.7k)香山	1桶					
副菜	黃瓜鮮燴	香菇小朵(生)Q*3K	3包	紅蘿蔔炒蛋	洗選雞蛋"12K	96Kg	滷雞腿	雞棒腿D5佳世福	1931支	螞蟻上樹	絞肉A90%**cas	12Kg	雙花燴鮮菇	白花菜"富士12K散	6件					
		肉片**cas	15Kg		紅蘿蔔-產履	80Kg		絞蒜仁	1Kg		冬粉-大包3K"	8包		青花菜"12K散	6件					
		金絲菇Q*3K健銘	5包					薑片	1Kg		上高麗菜*去外葉	35Kg		肉絲**cas	15Kg					
		大黃瓜Q.*	150Kg					滷包-大10入母指	1包		紅蘿蔔-產履	10Kg		香菇小朵(生)Q	9Kg					
		紅蘿蔔-產履	10Kg					辣椒(紅)	0.1Kg		絞蒜仁	1Kg		紅蘿蔔-產履	10Kg					
青菜	產銷履歷	絞蒜仁	1.5Kg	有機空心菜	有機菜曾吾強125K	庫存	時節豆芽	綠豆芽	122Kg	有機青松	有機青松曾吾125K	庫存	有機黑葉菜	有機菜宋木森125K	庫存					
		莧菜-產履	125Kg		絞蒜仁	1Kg		韭菜-青頭Q.*	3Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg					
湯	味噌豆腐湯	扁蒲去皮Q.*	60Kg	扁蒲排骨湯	龍骨丁3K包"cas	12Kg	蒸豬肉餡餅	大家豬肉餡餅直送	96包	海帶芽蛋花湯	海帶芽(乾)	2Kg	綠豆薏仁湯	綠豆30K	1件					
		味噌(粗)9k十全	1件					1人1粒			洗選雞蛋"12K	12Kg		大麥(小薏仁)	12Kg					
		柴魚片-半斤	2包								薑絲	1Kg		砂糖25K(台糖)	1件					
		青蔥	1Kg								叉骨切cas	6Kg								
											青蔥	0.6Kg								
	小米	10Kg						光泉保久豆漿隨車	庫存											
水果				蘋果"		1931個		優酪乳-養08:00	1935瓶		胚芽米-隔天用	10Kg								
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.3 3.1 1.9 1.8 733			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.6 1.6 1.0 3.0 780			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.7 2.0 0.8 1.0 2.2 788			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.6 2.1 1.1 1.0 2.4 746			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.3 2.2 1.9 3.4 737		

營養師:

執行秘書:

學務主任:

校長:

青埔國小.一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第二週)素食

oal

		9月2日(星期一)		9月3日(星期二)		9月4日(星期三)		9月5日(星期四)		9月6日(星期五)	
人數		25人		25人		25人		25人		25人	
主食		小米飯		糙米飯		米食		糙米飯		胚芽飯	
菜名		配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量
主 菜	筍干燒麵圈	大溪豆乾	2Kg	糖醋豆腐	2K	玉豆干丁	1Kg	高升素獅子頭3K	1包	春凍豆腐	1Kg
		筍干1.7K		紅蘿蔔-產履		玉米粒15K富士鮮		紅蘿蔔-產履		韓式年糕500g	4包
		八角粒1斤南穎昌*		甜椒-彩色Q.*		乾香菇絲(台灣)				秀珍菇*美Q	
		辣椒(紅)		薑片		紅蘿蔔-產履				素韓式泡菜1K*	1包
				蕃茄醬(件)6入*		洗選雞蛋(盤)30入				大白菜*去外葉	
						洗選雞蛋"12K				紅蘿蔔-產履	
										辣椒醬(2.7k)香山	
										乳酪絲1Kg達人。	
副 菜	黃瓜鮮燴	香菇小朵(生)Q*3K		紅洗選雞蛋"12K		滷素棒腿	50個	螞蟻上樹	1Kg	雙花燴鮮菇	
		金絲菇Q*3K健銘		紅蘿蔔-產履		1人2個		冬粉-大包3K"		白花菜"富士12K散	
		大黃瓜去皮Q.*				薑片		高麗菜*去外葉		青花菜"12K散	
		紅蘿蔔-產履		紅蘿蔔炒蛋		滷包-大10入母指		紅蘿蔔-產履		香菇小朵(生)Q	
						辣椒(紅)				紅蘿蔔-產履	
青 菜	產銷履歷	小白菜-產履		有機菜曾吾強125K	庫存	時節豆芽		有機青松曾吾125K	庫存	有機菜宋木森125K	庫存
		薑絲	0.1Kg	薑絲	0.1Kg	薑絲		薑絲	0.1Kg	薑絲	0.1Kg
湯	味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁		扁蒲去皮Q.*		蒸素鍋貼50入	1包	海帶芽(乾)		綠豆30K	
		味噌(粗)9k十全						洗選雞蛋"12K		大麥(小薏仁)	
		白蘿蔔	1Kg					薑絲		砂糖25K(台糖)	
		小米				光泉保久豆漿隨車	庫存	胚芽米-隔天用			
水 果			蘋果"		優酪乳-養08:00		香蕉"Q				
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：**營養師徐秀寧** 執行秘書：**營養師林雅琪**

學務主任：

校長：

學生事務主任 **詹德木**

青埔國民小學 **李安邦** 校長