

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第四週)

ca1 預估總價: \$301,634

平均每日: \$75,409

平均每人每日: \$39.4


食材來源一律使用國產豬、牛肉

	9月16日(星期一)			9月17日(星期二)			9月18日(星期三)			9月19日(星期四)			9月20日(星期五)			
	人數	1,912人(預估:\$76,750)		中秋節			人數	1,912人(預估:\$81,253)		人數	1,912人(預估:\$88,822)		人數	1,912人(預估:\$54,809)		
	主食	海苔飯		中秋節			主食	米食		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	菜名	配料	數量		
主菜	烤肉醬炒片	火鍋肉捲6K*cas	126Kg	中秋節	肉絲炒飯	肉絲*cas	36Kg	紅旗魚丁	旗魚丁3K(含冰)	53包	蔥爆肉片	肉片*cas	126Kg			
		洋蔥去皮*加工	50Kg			洗選雞蛋	洗選雞蛋"12K	36Kg	燒魚丁	豆腐4.2K津切小丁	12板		洋蔥去皮*加工	50Kg		
		青蔥	3Kg			洗選雞蛋(盤)	洗選雞蛋(盤)30入	3盤		薑絲	薑絲	3Kg		青蔥	3Kg	
		絞蒜仁	1Kg			三色丁	三色丁15K富"	2件		青蔥	青蔥	1Kg		薑絲	1Kg	
		薑片	1Kg			洋蔥去皮*加工	洋蔥去皮*加工	30Kg		絞蒜仁	絞蒜仁	1Kg		辣椒(紅)	0.2Kg	
		白芝麻	1Kg			青蔥	青蔥	2Kg								
		烤肉醬(5L)金蘭	3桶			黑胡椒粒	黑胡椒粒,1斤飛馬	1包								
副菜	玉米炒蛋	洗選雞蛋"12K	96Kg	中秋節	香滷雞翅	雞三節翅W6佳世福	1912支	白花甜條	白花菜"富士12K散	11件	黃瓜燴鵪鶉蛋	大黃瓜Q.*	140Kg			
		洗選雞蛋(盤)30入	5盤			薑片	薑片	1Kg		小甜不辣條3K.包	8包		木耳絲*3K	2包		
		玉米粒15K富士鮮	4件			辣椒(紅)	辣椒(紅)	0.2Kg		木耳絲*3K	2包		鳥蛋QR(含水)約3k	10包		
		毛豆仁*嘉鹿約1K	5包			滷包-大10入母指	滷包-大10入母指	1包		紅蘿蔔-產履5K	庫存		紅蘿蔔-產履	10Kg		
						八角粒1斤南穎昌*	八角粒1斤南穎昌*	1包		絞蒜仁	絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg	
青菜	有機黑葉	有機菜曾吾強120K	庫存	中秋節	時節豆芽	綠豆芽	118Kg	有機油菜	有機菜曾吾強120K	庫存	有機青江	有機菜宋木森120K	庫存			
		絞蒜仁	1Kg			韭菜-青頭Q.*	韭菜-青頭Q.*	3Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		蒜頭酥約1斤"	1包		
						絞蒜仁	絞蒜仁	1Kg					玉米筍	3kg		
湯	大黃瓜鮮菇湯	大黃瓜Q.*	50Kg	中秋節	酸辣湯	洗選雞蛋"12K	12Kg	蕃茄元氣湯	牛蕃茄Q.*	20Kg	銀耳蓮子湯	白木耳朵	1.9Kg			
		香菇小朵(生)Q	6Kg			洗選雞蛋(盤)30入	洗選雞蛋(盤)30入	2盤		洋蔥去皮*加工	20Kg		雪蓮子(乾)	庫存		
		金絲菇Q	6Kg			豆腐4.2K津切小丁	豆腐4.2K津切小丁	5板		素豆竹1.8K(包)	1包		切QQ粉圓	20Kg		
		叉骨切cas	6Kg			脆筍絲1.7K	脆筍絲1.7K	5包		高麗菜*去外葉	28Kg		砂糖25K(台糖)	1件		
						大白菜*去外葉	大白菜*去外葉	21Kg		金絲菇Q	3Kg					
						木耳絲*3K	木耳絲*3K	1包								
						紅蘿蔔-產履5K	紅蘿蔔-產履5K	10Kg								
						叉骨切cas	叉骨切cas	3Kg								
		素海苔香鬆3K	2包													
	海苔粉300g	1包														
水果	義美黃豆奶-有糖	1916瓶														
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.1 2.8 1.3 2.7 722			優酪乳-養08:00	1799瓶			葡萄"進口個	1912人						
					全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	4.8 2.5 1.0 1.0 2.8 795			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.7 1.7 1.0 2.4 764		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	6.2 2.2 1.8 2.8 770			



營養師: 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

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第四週)素食

		9月16日(星期一)		9月17日(星期二)		9月18日(星期三)		9月19日(星期四)		9月20日(星期五)	
		25人		中秋節		25人		25人		25人	
		海苔飯				米食		糙米飯		紫米飯	
		配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量	配 料	數 量
主 菜	肉醬素炒	烤生豆包	25個	<div style="font-size: 2em; font-weight: bold; margin-bottom: 10px;">中秋節</div> 							
		薑片									
		白芝麻									
		素烤肉醬230g	1瓶								
副 菜	玉米炒蛋	洗選雞蛋"12K									
		洗選雞蛋(盤)30入									
		玉米粒15K富士鮮									
		毛豆仁*嘉鹿約1K									
青 菜	有機黑葉	有機菜曾吾強120K	庫存								
		薑絲	0.1K								
湯	大黃瓜鮮菇湯	大黃瓜Q.*									
		香菇小朵(生)Q									
		金絲菇Q									
		素海苔香鬆3K									
	海苔粉300g										
水 果	義美黃豆奶-有糖										
	優酪乳-養08:00										
營 養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量										
	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量										

中秋節



營養師：

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