

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第九週)

預估總價: \$363,586

平均每日: \$72,717

平均每人每日: \$38

食材來源一律使用國產豬、牛肉

		10月21日(星期一)		10月22日(星期二)		10月23日(星期三)		10月24日(星期四)		10月25日(星期五)					
人數		1,912人(預估:\$68,190)		1,912人(預估:\$60,735)		1,912人(預估:\$99,053)		1,912人(預估:\$82,488)		1,912人(預估:\$53,120)					
主食		海苔香鬆飯		糙米飯		麵食		糙米飯		小薏仁飯					
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	滷大溪豆干	大黑豆干1切12"	150Kg	香酥魷魚排	魷魚排100入.6K	20盒	味噌拉麵	熟大烏龍麵	220Kg	醬燒雞丁	雞胸丁"佳世福	120Kg	筍干燻肉	肉角*"cas	108Kg
		絞蒜仁	2Kg					洋蔥去皮*加工	25Kg		雞(骨腿丁)佳世福	24Kg		溫去皮五花肉丁Q	40Kg
		八角粒1斤南穎昌*	庫存					肉片*"cas	21Kg		小黃瓜Q	21Kg		筍干1.7K	33包
		冰糖3K細-輝煌	2包					虱目小魚丸3K包"	7包		洋蔥去皮*加工	25Kg		八角粒1斤南穎昌*	1包
		醬油6K萬家香(濃)	1件					高麗菜*去外葉	50Kg		青蔥	1Kg		絞蒜仁	1.5Kg
								味噌(粗)9k十全	2件		甜麵醬(9k)十全	1件		辣椒(紅)	0.2Kg
							柴魚片-半斤	2包							
							叉骨切cas	6Kg							
副菜	原味蒸蛋	洗選雞蛋"12K	96Kg	杏鮑菇炒豆干	杏鮑菇切塊Q*3K	32包	蒜味燒肉	肉角*"cas	114Kg	青花燴菇	青花菜"12K散	13件	麻婆豆腐	豆腐4.2K津切小丁	30板
		年糕紙-薄"	65張		小干四丁2*2	60Kg		麵腸切2cm段*	42Kg		香菇小朵(生)Q*3K	3包		絞肉A90%*"cas	18Kg
					羅勒葉250g小磨坊	1包		紅蘿蔔Q	10Kg		秀珍菇*美Q	9Kg		三色丁-富"約1K	10包
					薑片	2Kg		絞蒜仁	1.5Kg		紅蘿蔔Q	6Kg		絞蒜仁	1.5Kg
青菜	產銷履歷	空心菜-產履	120Kg	有機鳳京	有機菜曾吾強128K	庫存	有機小松	有機菜曾吾強120K	庫存	有機青油	有機菜曾吾強120K	庫存	有機青松	有機菜宋木森120k	庫存
		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包
					香菇小朵(生)Q*3K	2包								油豆片切絲	6Kg
湯	酸辣湯	洗選雞蛋"12K	12Kg	味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁	9板	豬肉餡餅	大家豬肉餡餅直送	96包	肉骨茶湯	龍骨丁3K包"cas	27Kg	綠豆蓮子湯	綠豆30K	1件
		洗選雞蛋(盤)30入	2盤		味噌(粗)9k十全	1件		每人1粒			乾香菇小朵	0.5Kg		雪蓮子(乾)已提前	庫存
		豆腐4.2K津切小丁	5板		海帶芽(乾)	2Kg					大白菜*去外葉	25Kg		砂糖25K(台糖)	1件
		脆筍絲1.7K	5包		柴魚片-半斤	2包					素豆竹1.8K(包)	3包			
		大白菜*去外葉	21Kg		青蔥	1Kg					去皮蒜仁*	1Kg			
		木耳絲*3K	1包								肉骨茶包300g	8包			
		紅蘿蔔Q	5Kg												
		叉骨切cas	3Kg												
		環保蔬食餐													
		素海苔香鬆3K	3包								雪蓮子(乾)隔天用	12Kg			
										大麥-隔天用	7Kg			小米-隔天用	7Kg
水果	義美黃豆奶-有糖	1916瓶	百香果	1912個	鮮奶(養)08:00	1775瓶	蘋果"	1912個							
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.1 3.0 0.9 1.0 650	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.7 1.2 1.0 3.2 787	全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量	5.0 2.5 1.1 1.0 2.5 799	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.0 2.2 2.0 1.0 2.8 751	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量	5.9 3.3 1.0 2.4 794					

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:

教務處主任 陳筑廷 代

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第九週)素食

		10月21日(星期一).		10月22日(星期二)		10月23日(星期三).		10月24日(星期四)		10月25日(星期五)					
		25人		25人		25人		25人		25人					
		海苔香鬆飯		糙米飯		麵食		糙米飯		小薏仁飯					
		配 料		配 料		配 料		配 料		配 料					
		數 量		數 量		數 量		數 量		數 量					
主菜	滷大溪豆干	大黑豆干1切12".		香酥素魚排	素雪魚排1.2K約30人	1包	味噌拉麵	熟大烏龍麵		醬燒雞丁	素雞丁3K	1包	筍干燻豆干片	豆干片	2Kg
		薑片	0.1K					油豆片	1Kg					筍干1.7K	
		八角粒1斤南穎昌*									小黃瓜Q			八角粒1斤南穎昌*	
		冰糖3K細-輝煌													
		醬油6K萬家香(濃)													
副菜	原味蒸蛋	洗選雞蛋"12K		杏鮑菇切塊Q*3K			紅燒麵腸			青花菜"12K散			麻婆豆腐	豆腐4.2K津切小丁	
		年糕紙-薄"		小干四丁2*2				麵腸切2cm段*		香菇小朵(生)Q*3K				三色丁-富"約1K	
				羅勒葉250g小磨坊				紅蘿蔔Q		秀珍菇*美Q					
				薑片						紅蘿蔔Q					
青菜	產銷履歷	空心菜-產履		有機菜曾吾強128K	庫存		有機小松			有機菜曾吾強120K	庫存		有機青松	有機菜宋木森120k	庫存
		薑絲	0.1Kg	薑絲	0.1Kg					薑絲	1Kg			薑絲	0.1Kg
湯	酸辣湯	洗選雞蛋"12K		味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁		素鍋貼	素鍋貼50人	1包	肉骨茶湯			綠豆蓮子湯	綠豆30K	
		洗選雞蛋(盤)30人			味噌(粗)9k十全			每人2粒			乾香菇小朵			雪蓮子(乾)已提前	庫存
		豆腐4.2K津切小丁			海帶芽(乾)						大白菜*去外葉			砂糖25K(台糖)	
		脆筍絲1.7K									素豆竹1.8K(包)				
		大白菜*去外葉													
		木耳絲*3K									肉骨茶包300g				
		紅蘿蔔Q									雪蓮子(乾)隔天用				
	環保蔬食餐									大麥-隔天用					
水果		義美黃豆奶-有糖		百香果										小米-隔天用	
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: 午餐秘書 林雅琪

學務主任: 學生事務主任 詹德木

校長: 教務處主任 陳筑廷

代