

青埔國小. 一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第十七週)

oal 預估總價: \$382,418

平均每日: \$76,484

平均每人每日: \$40

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	12月16日(星期一).			12月17日(星期二)			12月18日(星期三).			12月19日(星期四)			12月20日(星期五)		
	人數	1,910人(預估:\$59,514)		人數	1,910人(預估:\$96,933)		人數	1,910人(預估:\$89,740)		人數	1,910人(預估:\$80,806)		人數	1,910人(預估:\$55,425)	
	主食	海苔香鬆飯		主食	糙米飯		主食	米食		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	菜名	配 料	數 量
主菜	鐵板油豆腐	嫩小油豆丁3K*	35盒	蒲燒鰻魚	蒲燒鰻90入5K	22件	香菇油飯	糯米-圓-已提前送	庫存	南瓜燒肉	肉片*"cas	127Kg	薑母鴨	鴨肉丁3Kg振聲	126Kg
		秀珍菇*美Q	9Kg		薑絲	2Kg		絞肉A90%*"cas	42Kg		南瓜Q.*	42Kg		豆腐4.2K津切小丁	庫存
		紅蘿蔔Q	7Kg					乾香菇絲(台灣)	4Kg		洋蔥去皮-美*本產	21Kg		米血糕3K如記(切)	10包
		木耳朵*1K	9包					乾蝦仁	4Kg		絞蒜仁	1.5Kg		薑母鴨中藥包300g	6包
		洋蔥去皮-美*本產	30Kg					薑末	3Kg					薑片-老*	3Kg
		青蔥	1Kg					絞紅蔥頭	5Kg					紅標料理米酒20入	1件
		薑絲	1Kg											胡麻油約3L福壽	1桶
副菜	日式蒸蛋	洗選雞蛋"12K	96Kg	五福臨門	絞肉A90%*"cas	18Kg	醬燒大排	醬燒大排80片	24件	木須芽菜	綠豆芽	85Kg	海結燒蘿蔔	白蘿蔔*Q	85Kg
		香菇小朵(生)Q	9Kg		毛豆仁約1K豐誠	15包		沙拉油18L台糖	4桶		紅蘿蔔Q	10Kg		麵圈-小	15Kg
		年糕紙-薄"	65張		馬鈴薯*	90Kg					油豆片切絲	18Kg		海帶結.	30Kg
					玉米粒15K富士鮮	1件					木耳朵*1K	6包		薑片	1.5Kg
					紅蘿蔔Q	8Kg					肉絲*"cas	15Kg		滷包-大10入母指	1包
					絞蒜仁	1Kg					絞蒜仁	1Kg			
青菜	有機鳳京	有機菜曾吾強128K	庫存	有機廣島	有機菜曾吾強120K	庫存	有機小松	有機菜宋木森120K	庫存	有機青松	有機菜曾吾強120K	庫存	有機牛油	有機菜宋木森120K	庫存
		絞蒜仁	1.5Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg
湯	結頭菜湯	結頭菜*去皮Q	55Kg	蘿蔔貢丸湯	白蘿蔔*Q	55Kg	玉米蛋花湯	玉米粒15K富士鮮	3件	海芽豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁	8板	紅豆小湯圓	紅豆-產履*30K	庫存
		紅蘿蔔Q	4Kg		貢丸(小)3K包	9包		洗選雞蛋"12K	12Kg		海帶芽(乾)	2Kg		小湯圓(東寶)	30Kg
		叉骨切cas	6Kg					紅蘿蔔Q	8Kg		青蔥	1Kg		砂糖25K(台糖)	1件
								叉骨切cas	6Kg		薑絲	1Kg			
											叉骨切cas	6Kg			
			環保蔬食餐												
	素海苔香鬆3K	3包		糯米-圓(隔天用)	60Kg		光泉保久豆漿隨車	143瓶		地瓜產履.*	20Kg		應景冬至		
水果	義美黃豆奶-有糖		1914瓶	葡萄"進口個		1910人	鮮奶(養)08:00		1772瓶	香吉士"		1910個			
	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	5.0 2.7 1.3 1.6 658			5.7 1.7 1.0 1.0 2.4 720			4.5 3.0 1.0 1.0 2.5 798			5.3 2.7 1.3 1.0 2.8 793			6.1 2.2 1.3 0.8 661		

營養師:

營養師徐秀寧

執行秘書:

午餐林雅琪

學務主任:

詹德木

校長:

青埔國民小學 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(第十七週)素食

oa1

	12 月 16 日(星期一).			12 月 17 日(星期二)			12 月 18 日(星期三).			12 月 19 日(星期四)			12 月 20 日(星期五)		
	人數	26 人		人數	26 人		人數	26 人		人數	26 人		人數	26 人	
菜名	主食	海苔香鬆飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	糙米飯		主食	地瓜飯	
	配 料	數 量		配 料	數 量		配 料	數 量		配 料	數 量		配 料	數 量	
主 菜	鐵板嫩小油豆丁3K*			蒲素魚	1包		香菇糯米-圓-已提前送	庫存		南麵腸	1Kg		素玉米條	1Kg	
	秀珍菇*美Q			燒薑絲			油乾香菇絲(台灣)			瓜南瓜Q.*			薑豆腐4.2K津切小丁	庫存	
	紅蘿蔔Q			素魚			飯小豆乾丁	1K		燒麵			素紫米糕1.2K	1包	
	木耳朵*1K						素火腿丁	1K		腸麵			薑母鴨中藥包300g		
													薑片-老*		
	薑絲												紅標料理米酒20入		
副 菜	日式洗選雞蛋"12K			五碎豆乾丁	1Kg		醬生豆包	27個		木綠豆芽			海白蘿蔔*Q		
	香菇小朵(生)Q			福毛豆仁約1K豐誠			燒沙拉油18L台糖			須紅蘿蔔Q			結麵圈-小		
	年糕紙-薄""			臨馬鈴薯*			豆包			菜油豆片切絲			燒海帶結.		
				門玉米粒15K富士鮮						木耳朵*1K			薑片		
				紅蘿蔔Q									滷包-大10入母指		
青 菜	有機菜曾吾強128K			有機菜曾吾強120K	庫存		有機菜宋木森120K	庫存		有機菜曾吾強120K	庫存		有機菜宋木森120K	庫存	
	薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg		薑絲	0.1Kg	
							油豆片切絲								
							小松								
湯	結頭菜*去皮Q			蘿蔔白蘿蔔*Q			玉米玉米粒15K富士鮮			海豆腐4.2K津切小丁			紅紅豆-產履*30K	庫存	
	紅蘿蔔Q			素香菇丸子0.6K	1包		洗選雞蛋"12K			芽海帶芽(乾)			豆小湯圓(東寶)		
							紅蘿蔔Q			薑絲			砂糖25K(台糖)		
	環保蔬食餐									紅豆-產履*30K					
	素海苔香鬆3K			糯米-圓(隔天用)			光泉保久豆漿隨車			豆腐4.2K津切小丁			應景冬至		
水 果	義美黃豆奶-有糖			葡萄"進口 個			鮮奶(養)08:00			香吉士"					
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:

秘書林雅琪

學務主任:

主任詹德木

校長:

青埔國民小學 校長 李安邦