

青埔國小. 一一三學年第二學期學生午餐食譜設計表(第八週)

預估總價: \$231,438

平均每日: \$77,146

平均每人每日: \$40.3

食材來源一律使用國產豬、牛肉

		3 月 31 日(星期一)		4 月 1 日(星期二)		4 月 2 日(星期三).		4 月 3 日(星期四)		4 月 4 日(星期五)					
人數		1,915 人(預估:\$39,794)		人數		1,915 人(預估:\$85,627)		人數		1,915 人(預估:\$106,017)					
主食		紅藜飯		主食		糙米飯		主食		麵食					
菜名		配 料		數量		菜名		配 料		數量					
主菜	醬爆干絲	粗豆干絲."		90Kg		蒲燒鰻魚	蒲燒鰻90入5K ~		21件		烤肉醬	漢堡麵包		1925個	
		小黃瓜Q.*		40Kg			薑絲		2Kg			火鍋肉捲6K*"cas		120Kg	
		洋蔥去皮*加工		40Kg								洋蔥去皮*加工		50Kg	
		紅蘿蔔-產履		10Kg								青蔥		3Kg	
		青蔥		1Kg								絞蒜仁		1Kg	
		絞蒜仁		1Kg								薑片		1Kg	
		甜麵醬(9k)十全		1件								白芝麻		1Kg	
												烤肉醬(5 L)金蘭		4桶	
副菜	原味蒸蛋	洗選雞蛋"12K		96Kg		泡菜寬粉	乾粉條(3 K)寬口		7包		炸物雙拼	甜不辣條3K.Q		30包	
		年糕紙-薄""		62張			大白菜去外葉Q.*		40Kg			黃地瓜去皮產銷.		150Kg	
							紅蘿蔔-產履		10Kg						
							木耳朵Q.*		6Kg						
							韓式泡菜3K*		8包						
							絞蒜泥		1Kg						
青菜	產銷履歷	青油菜-產履		120Kg		有機黑葉	有機青菜曾吾強		庫存		時節高麗	高麗菜去外葉Q*		120Kg	
		絞蒜仁		1Kg			蒜頭酥約1斤"		1包			蒜頭酥約1斤"		1包	
湯	黃芽昆布湯	黃豆芽*非基改美		35Kg		冬瓜丸片湯	冬瓜*Q		60Kg		黑糖QQ撞奶	珍珠粉圓		39Kg	
		昆布250g包		5包			貢丸(大)3K包 ~		5包			奶粉2.2K。克寧		3桶	
		叉骨切cas		6Kg			(請自行切片)					黑糖(450gx20包)		1件	
		薑絲		1Kg			薑絲		1Kg			砂糖25K小太陽"		1件	
水果	營養	環保蔬食餐				肚臍丁			1915個		優酪乳-養08:00			1795瓶	
營養		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		5.0 2.7 1.3 1.4 649		全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		5.6 1.3 1.4 1.0 2.4 693		全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量		4.0 3.2 0.9 1.0 3.0 798			

彈性放假

兒童節
清明節

彈性放假

兒童節
清明節

營養師:

營養師徐秀寧

執行秘書:

午餐林雅琪

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

oal

彈性放假

兒童節
清明節

營養師：營養師徐秀寧

執行秘書：午餐林雅琪

學務主任：學生事務處主任 詹德木

校長：青埔國民小學 李安邦