

青埔國小. 一一三學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十二週)

預估總價: \$262,973

平均每日: \$65,743

平均每人每日: \$34.3

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	4 月 28 日(星期一)			4 月 29 日(星期二)			4 月 30 日(星期三).			5 月 1 日(星期四)			5 月 2 日(星期五)		
	人數	1,914 人(預估:\$33,897)		人數	1,914 人(預估:\$76,807)		人數	1,914 人(預估:\$79,065)		人數	1,914 人(預估:\$73,204)		補假		
	主食	地瓜飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯				
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	炸醬干丁	小豆干丁1*1	95Kg	香酥魷魚排	魷魚排100入.6K	19盒	肉絲麵線	蚵仔麵線6K	9包	壽喜醬燒雞	雞胸丁"佳世福	120Kg	※放假	※放假	1天
		絞肉A90%"cas	12Kg			肉絲*"cas		24Kg	雞(骨腿丁)佳世福		24Kg				
		玉米粒鮮綠Q15K"	1件			脆筍絲1.7K		10包	洋蔥去皮*加工		15Kg				
		小黃瓜Q.*	20Kg			大白菜去外葉Q.*		42Kg	紅蘿蔔-產履		10Kg				
		絞蒜仁	1Kg			木耳朵Q.*		9Kg	黃豆芽*非基改		24Kg				
		甜麵醬3K十全	1件			紅蘿蔔-產履		5Kg	薑末		1.5Kg				
		黑豆瓣醬3K十全	1件			柴魚片-半斤		1包	烏醋(5K)穀盛"		1桶				
						油蔥酥 約1斤		2包							
			叉骨切cas	6Kg											
副菜	豆漿蒸蛋	洗選雞蛋"12K	96Kg	紅燒烤魷	肉角*"cas	60Kg	蜜汁干丁	大黑豆干1切9."	135Kg	芋香白菜	肉絲*"cas	12Kg			
		生豆漿5K※產履	6包		生烤魷-切丁1kg	30包		八角粒1斤南穎昌*	庫存		乾蝦仁	1.5Kg			
		枸杞(1斤包)	1包		紅蘿蔔-產履	30Kg		白芝麻	庫存		洗選雞蛋(盤)30入	5盤			
		年糕紙-薄""	62張		香菇小朵(生)Q	6Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		大白菜去外葉Q.*	120Kg			
					木耳朵Q.*	6Kg		麥芽糖5K	1桶		木耳朵Q.*	6Kg			
					絞蒜仁	1Kg					芋頭去皮Q.*	21Kg			
					辣椒(紅)	0.2Kg					紅蘿蔔-產履	5Kg			
											絞蒜仁	1Kg			
青菜	產銷履歷	青江菜-產履-東	120Kg	有機廣島	有機菜曾吾強120K	庫存	時節高麗	高麗菜去外葉Q*	128Kg	有機荷葉	有機菜曾吾強120k	庫存			
		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包		絞蒜仁	1Kg		蒜頭酥約1斤"	1包			
湯	金菇蛋花湯	金絲菇Q	9Kg	竹筍湯	竹筍*去殼.*Q*	48Kg	蒸燒賣	香菇燒賣50入巧好(每人2個)	76包	味噌蔬菜湯	白蘿蔔Q.*	52Kg			
		洗選雞蛋"12K	12Kg		肉絲*"cas	9Kg			素豆竹1.8K(包)		2包				
		紅蘿蔔-產履	5Kg		長福菜1.8K(包)	3包			柴魚片-半斤		2包				
		青蔥	1Kg		叉骨切cas	9Kg			味噌(粗)9k十全		1件				
		叉骨切cas	6Kg		薑片	1.5Kg			薑絲		1Kg				
	環保蔬食餐						光泉保久豆漿隨車	126瓶							
	地瓜去皮產履.*	20Kg					蘋果O慶生用	184個		小米-隔天用	10Kg				
水果			小番茄	1914人	優酪乳-養08:00	1793瓶	肚臍丁	1914個							
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					
	4.9 2.4 0.8 2.4 651			5.0 2.6 1.2 1.0 3.4 788			4.5 2.6 1.1 1.0 2.2 757			5.2 2.8 1.9 1.0 2.0 772					

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

青埔國小. 一一三學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十二週)素食

oal

	4 月 28 日(星期一)			4 月 29 日(星期二)			4 月 30 日(星期三).			5 月 1 日(星期四)			5 月 2 日(星期五)		
	人數	28 人		人數	28 人		人數	28 人		人數	28 人		補假		
	主食	地瓜飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	糙米飯				
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	炸醬干丁	小豆干丁1*1		香酥素魚排	素魚排	1包	素羹麵線	蚵仔麵線6K		拌炒三絲	生豆包	1K	※放假	※放假	1天
		毛豆仁 山內約1K				素香菇丸0.6K		1包	西洋芹Q		0.6K				
		三色丁15K富"				脆筍絲1.7K									
		玉米粒鮮綠Q15K"				大白菜去外葉Q.*			紅蘿蔔-產履						
		小黃瓜Q.*				木耳朵Q.*			黃豆芽*非基改						
		黑豆瓣醬3K十全				紅蘿蔔-產履			薑末						
		甜麵醬3K十全				油泡		0.3K							
						素油蔥0.6K		1包							
副 菜	豆漿蒸蛋	洗選雞蛋"12K		紅燒烤麩			蜜汁干丁	大黑豆干1切9."		芋香白菜					
		生豆漿5K※產履			生烤麩-切丁1kg			八角粒1斤南穎昌*							
		枸杞(1斤包)			紅蘿蔔-產履			白芝麻			洗選雞蛋(盤)30人				
		年糕紙-薄""			香菇小朵(生)Q			辣椒(紅)			大白菜去外葉Q.*				
					木耳朵Q.*			麥芽糖5K			木耳朵*1K				
					辣椒(紅)						芋頭去皮Q.*				
											紅蘿蔔-產履				
青 菜	產銷履歷	青江菜-產履-東	120Kg	有機廣島	有機菜曾吾強120K	庫存	時節高麗	高麗菜去外葉Q*		有機荷蘭葉	有機菜曾吾強120k	庫存			
		薑絲	0.1K		薑絲	0.1K		薑絲	0.1K		薑絲	0.1K			
湯	金菇蛋花湯	金絲菇Q		竹筍湯	竹筍*去殼.*Q*		蒸燒賣	素燒賣20人	3包	味噌蔬菜湯	白蘿蔔Q.*				
		洗選雞蛋"12K				(每人2個)			素豆竹1.8K(包)						
		紅蘿蔔-產履			長福菜1.8K(包)						味噌(粗)9k十全				
											薑絲				
					薑片										
		環保蔬食餐						光泉保久豆漿隨車							
地瓜去皮產履.*				蘋果O慶生用			小米-隔天用								
水 果			小番茄			優酪乳-養08:00			肚臍丁						
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					

營養師: 營養師徐秀寧

執行秘書: 午餐秘書林雅琪

學務主任: 主任詹德木

校長: 青埔國民小學校長李安邦