

青埔國小. 一一三學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十六週)

預估總價: \$271,452

平均每日: \$67,863

平均每人每日: \$35.4

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	5月26日(星期一)			5月27日(星期二)			5月28日(星期三)			5月29日(星期四)			5月30日(星期五)		
	人數	1,915人(預估:\$31,638)		人數	1,915人(預估:\$84,497)		人數	1,915人(預估:\$85,050)		人數	1,915人(預估:\$70,267)		端午節		
	主食	紅藜飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	糙米飯		菜名	配 料	數 量
主菜	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量			
	家常豆腐	豆腐4.2K津切小丁	26板	樹子蒸魚	去皮烏魚丁12kg	156Kg	古早味油飯	糯米-圓-已提前送	庫存	奶油雞胸丁	"佳世福"	108Kg			
		鴻禧菇3K*Q	8包		樹蔭子(3K)包"	3包		絞肉A90%*"cas	24Kg	雞(骨腿丁)佳世福		36Kg			
		洋蔥去皮*加工	20Kg		薑絲	3Kg		小豆干丁1*1	20Kg	玉米粒鮮綠Q15K"		1件			
		木耳朵*1K	6包		青蔥	1Kg		乾香菇絲(台灣)	4Kg	杏鮑菇-切塊Q		30Kg			
副菜		紅蘿蔔-產履	5Kg		辣椒(紅)	0.3Kg		乾蝦仁	2Kg	薑片		1.5Kg			
		青蔥	2Kg		冬瓜*去皮Q	40Kg		薑末	3Kg	青蔥		2Kg			
		絞蒜仁	1.5Kg					絞紅蔥頭	5Kg	安佳奶油454g大。		3包			
										蠔油5L(素)金蘭		2桶			
青菜	菜脯蔥炒蛋	洗選雞蛋"12K	120Kg	回鍋干片	肉片*"cas	24Kg	滷肉排	溫體瘦肉排8片Q	1915個	黃瓜魚輪	大黃瓜Q.*	125Kg			
		碎菜脯3K	5包		豆干片	75Kg		絞蒜仁	1.5Kg		小黑輪條3K包~	5包			
		青蔥	2Kg		高麗菜去外葉Q*	40Kg		辣椒(紅)	0.2Kg		紅蘿蔔-產履	6Kg			
					紅蘿蔔-產履	5Kg		滷包-大10入母指	1包		絞蒜仁	1Kg			
					絞蒜仁	1Kg									
湯	產銷履歷	蚵白菜-產履-東	120Kg	有機空心菜	有機菜曾吾強120	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		紅蘿蔔-產履	3Kg		蒜頭酥約1斤"	1包			
								絞蒜仁	1Kg						
水果	玉米海結湯	玉米粒鮮綠Q15K"	2件	紫菜蛋花湯	紫菜150g"大包圓"	4包	綠豆薏仁湯	綠豆30K	1件	羅宋湯	高麗菜去外葉Q*	15Kg			
		海帶結	9Kg		(先漂洗切段下鍋)			大麥(小薏仁)	12Kg		牛蕃茄Q.*	18Kg			
		叉骨切cas	6Kg		洗選雞蛋"12K	12Kg		砂糖25K小太陽"	1件		馬鈴薯*Q	15Kg			
					薑絲	1Kg					洋蔥去皮*加工	10Kg			
					青蔥	0.6Kg					叉骨切cas	3Kg			
營養		叉骨切cas	6Kg			6Kg					蕃茄(角)2550g	2桶			
營養	環保蔬食餐							光泉保久豆漿隨手	126瓶						
	扣行政1人5/26-29		4天					蘋果慶生用	184個						
								應景端午節							
營養	水果	香蕉"O	1915條					優酪乳-養08:00	1794瓶		肚臍丁	1915個			
	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣				全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣				
	5.3 1.9 1.1 2.4 650 210			5.0 3.5 0.9 1.0 1.4 759 197				5.1 1.5 0.7 1.0 2.4 776 202			5.2 2.7 1.8 1.0 2.8 798 102				

端午連假



DRAGON BOAT FESTIVAL

◎本菜單含有甲殼類、花生、乳品類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、亞硫酸鹽類等及其各類製品，不適合對其過敏體質者食用。

◎本菜單高鈣食物會以斜體標示。

營養師: **營養師徐秀寧**

執行秘書: **午餐林雅琪**

學務主任: **學生事務處詹德木**

校長: **青埔國民小學 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(第十六週)素食

0a1

	5 月 26 日(星期一)			5 月 27 日(星期二)			5 月 28 日(星期三)			5 月 29 日(星期四)			5 月 30 日(星期五)		
	人數	29 人		人數	29 人		人數	29 人		人數	29 人		端午節		
	主食	紅藜飯		主食	糙米飯		主食	米食		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	菜名	配 料	數 量
主菜	家常豆腐	豆腐4.2K	津切小丁	樹子蒸豆包	生豆包	29個	古早味油飯	糯米-圓-已提前送	庫存	奶油蠔菇素雞丁	素雞丁	2Kg	端午連假		
		鴻禧菇3K	*Q		樹蔭子(3K)	包"		素火腿丁	1Kg		玉米粒鮮綠Q15K"				
		木耳*1K			薑絲			乾香菇絲(台灣)			杏鮑菇-切塊Q				
		紅蘿蔔-產履			冬瓜*去皮Q			毛豆仁	1Kg		薑片				
					辣椒(紅)			薑末			安佳奶油454g大。				
副菜	菜脯蔥炒蛋	洗選雞蛋"12K		回鍋干片	豆干片		滷素雞翅	素雞翅	29支	黃瓜素天婦羅	大黃瓜Q.*				
		碎菜脯3K			高麗菜去外葉Q*			辣椒(紅)			素天婦羅	3Kg			
					紅蘿蔔-產履			滷包-大10入母指			紅蘿蔔-產履				
					黑豆瓣醬(9K)	十全									
青菜	產銷履歷	蚵白菜-產履-東		有機青油	有機菜曾吾強120	庫存	時節高麗	高麗菜去外葉Q*		有機小松	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	玉米海結湯	玉米粒鮮綠Q15K"		紫菜蛋花湯	紫菜150g"大包圓		綠豆薏仁湯	綠豆30K		羅宋湯	高麗菜去外葉Q*				
		海帶結			(先漂洗切段下鍋)			大麥(小薏仁)			牛蕃茄Q.*				
					洗選雞蛋"12K			砂糖25K小太陽"			馬鈴薯*Q				
					薑絲										
水果	營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣		營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣		營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣		營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣				
		香蕉"O			香蕉"O			優酪乳-養08:00			肚臍丁				

端午連假



◎本菜單高鈣食物會以斜體標示。

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 校長