

青埔國小.一一三學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十七週)

預估總價: \$374,037

平均每日: \$74,807

平均每人每日: \$40

食材來源一律使用國產豬、牛肉

	6月2日(星期一)			6月3日(星期二)			6月4日(星期三).			6月5日(星期四)			6月6日(星期五)		
	人數	1,916人(預估:\$61,406)		人數	1,916人(預估:\$87,365)		人數	1,916人(預估:\$97,144)		人數	1,916人(預估:\$80,848)		人數	1,694人(預估:\$47,274)	
	主食	小米飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	糙米飯		主食	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	菜名	配 料	數 量	
主菜	高升排骨	前排丁3K包cas	108Kg	蒲燒鰺魚	蒲燒鰺90入5K	21件	香菇絲瓜鹹粥	乾香菇絲(台灣)	1Kg	義式雞丁	雞胸丁"佳世福	96Kg	蒜泥白肉	火鍋肉捲6K*"cas	93Kg
		肉角*"cas	60Kg		薑絲	2Kg		乾蝦仁	1Kg		雞(骨髓丁)佳世福	36Kg		綠豆芽	40Kg
		紅蘿蔔-產履	30Kg		蒲燒雞18個約1K	絞肉A90%*"cas		36Kg	馬鈴薯*Q		40Kg	紅蘿蔔-產履		5Kg	
		絞蒜仁	1Kg		和幼兒園分	香菇小朵(生)Q		9Kg	洋蔥去皮*加工		10Kg	絞蒜泥		2Kg	
		青蔥	1Kg			絲瓜*去皮Q		75Kg	牛蕃茄Q		40Kg	辣椒(紅)		0.1Kg	
						叉骨切cas		6Kg	蕃茄醬3.15K*可果		4桶	醬油膏5L金蘭-大"		2桶	
						油蔥酥約5斤"		1包	義大利香料100g		庫存				
副菜	吻仔魚豆腐蒸	洗選雞蛋"12K	96Kg	黃瓜炒肉絲	大黃瓜Q	130Kg	油豆腐燒肉	肉角*"cas	120Kg	花菜甜不辣	白花菜"富士12K散	8件	炒扁蒲	扁蒲Q.*	105Kg
		小吻魚-特小(乾)	3Kg		肉絲*"cas	24Kg		小油豆腐丁	40Kg		青花菜"12K散	4件		絞肉A90%*"cas	15Kg
		豆腐4.2K(薄).	5板		紅蘿蔔-產履	10Kg		紅蘿蔔-產履	20Kg		小甜不辣條3K.包	6包		紅蘿蔔-產履	6Kg
		青蔥	2Kg		金絲菇Q	9Kg		洋蔥去皮*加工	10Kg		紅蘿蔔-產履	5Kg		絞蒜仁	1Kg
					絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg						
青菜	產銷履歷	莧菜-產履	120Kg	有機空心菜	有機菜曾吾強120K	庫存	時節高麗菜	高麗菜去外葉Q*	128Kg	有機青松	有機菜曾吾強120K	庫存	有機小白菜	有機菜宋木森106K	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	竹筍湯	竹筍*去殼.*Q	48Kg	味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁	9板	蒸熟鍋貼	熟鍋貼50入*	77包	玉米濃湯	玉米醬2950g雄鹿	4桶	仙草凍黑糖奶箱	仙草凍2Kg(包)	70包
		肉絲*"cas	9Kg		味噌(粗)9k十全	1件		(每人2個)			玉米粒鮮綠Q15K"	1件		奶粉2.2K.克寧	3桶
		長福菜1.8K(包)	3包		海帶芽(乾)	2Kg			洗選雞蛋"12K		12Kg	黑糖(450gx20包)		1件	
		叉骨切cas	9Kg		柴魚片-半斤	2包			紅蘿蔔-產履		5Kg	砂糖25K小太陽"		1件	
		薑片	1.5Kg		青蔥	1Kg			馬鈴薯*Q		30Kg				
									安佳奶油454g大。		2包				
									玉米粉		6Kg				
			小米		10Kg						光泉保久豆漿隨車	152瓶			大麥-隔天用
水果				葡萄"進口個	1916人		鮮奶(養)08:00	1768瓶		蘋果"	1916人				
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣	5.0 3.3 1.1 1.8 707 18	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣	5.0 2.5 1.5 1.0 2.4 744 10	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣	5.0 2.5 1.3 1.0 2.4 799 20	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣	5.8 2.1 1.6 1.0 2.4 772 9	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量 含鈣	5.9 1.9 1.6 1.4 659 9					

◎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:

午審林雅琪

學務主任:

詹德木

校長:

青埔國民小學 李安邦

青埔國小.一一三學年第二學期學生午餐食譜設計表(第十七週)素食

oa1

	6 月 2 日(星期一)			6 月 3 日(星期二)			6 月 4 日(星期三).			6 月 5 日(星期四)			6 月 6 日(星期五)		
	人數	29 人		人數	29 人		人數	29 人		人數	29人		人數	29 人	
	主食	小米飯		主食	糙米飯		主食	米食		主食	糙米飯		主食	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	菜名	配 料	數 量
主 菜	高升素獅子頭	素獅子頭	58個	滷素白帶魚	素白帶魚	29個	香菇絲瓜鹹粥	乾香菇絲(台灣)		洋芋素雞丁	素雞丁3K	1包	芽菜三絲	油豆片絲	1Kg
		1人2粒			薑絲			雞蛋10入	1盒		馬鈴薯*Q			綠豆芽	
		紅蘿蔔-產履						香菇小朵(生)Q						紅蘿蔔-產履	
								絲瓜*去皮 Q						辣椒(紅)	
											牛蕃茄Q			醬油膏5L金蘭-大"	
								素油蔥	庫存		蕃茄醬3.15K*可果	庫存			
副 菜	豆腐蒸蛋	洗選雞蛋"12K		黃瓜炒針菇	大黃瓜Q		油腐燒蘿蔔			花菜甜不辣	白花菜"富士12K散		炒扁蒲	扁蒲Q.*	
		豆腐4.2K(薄).			紅蘿蔔-產履			紅蘿蔔-產履			青花菜"12K散			豆干片	1Kg
					金絲菇Q						素天婦羅	1K		紅蘿蔔-產履	
											紅蘿蔔-產履				
青 菜	產銷履歷	莧菜-產履-東		有機空心菜	有機菜曾吾強120K	庫存	時節高麗菜	高麗菜去外葉Q*		有機青松	有機菜曾吾強120K	庫存	有機小白菜	有機菜宋木森112K	庫存
		薑絲	0.1K		薑絲	0.1K		薑絲	0.1K		薑絲	0.1K		薑絲	0.1K
湯	竹筍湯	竹筍*去殼.*Q		味噌豆腐湯	豆腐4.2K津切小丁		蒸熟鍋貼	素鍋貼50入*	2包	玉米濃湯	玉米醬2950g雄鹿		仙草凍黑糖奶	仙草凍2Kg(包)	
					味噌(粗)9k十全						玉米粒鮮綠Q15K"			奶粉2.2K。克寧	
		長福菜1.8K(包)			海帶芽(乾)						洗選雞蛋"12K			黑糖(450gx20包)	
											紅蘿蔔-產履			砂糖25K小太陽"	
		薑片									馬鈴薯*Q				
											安佳奶油454g大。				
											玉米粉				
水 果			葡萄"淮口 個			鮮奶(養)08:00			蘋果"						
營養	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		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		
養															

◎本菜單高鈣食物會以斜體標示。

營養師:

執行秘書:

學務主任:

校長:

營養師徐秀寧

午餐秘書林雅琪

學務主任詹德木

青埔國民小學校長李安邦