

大同國民小學111學年度第一學期第18週午餐素食食譜設計表

2022/12/26(星期一)					2022/12/27(星期二)					2022/12/28(星期三)					2022/12/29(星期四)					2022/12/30(星期五)				
用膳人數			20		用膳人數			20		用膳人數			20		用膳人數			20		用膳人數			20	
食材	數量	單位			食材	數量	單位			食材	數量	單位			食材	數量	單位			食材	數量	單位		
芝麻飯	白米(產)	KG	共用		白米飯	白米(產)	KG			白米飯	白米(產)	KG			白米飯	白米(產)	KG			白米飯	白米(產)	KG		
黑芝麻	0.3	KG			小米	0	KG			鴻喜菇Q	0	KG			鳳梨罐3K	0	桶			茄子Q	2.5	KG		
豆腐4.3K(薄)	0	盤			麵輪	0.2	KG			玉米粒CASQ	0	KG			油豆腐丁(傳統)	1	KG			九層塔Q	1	KG		
紅蘿蔔Q	0	KG			素腿花	2	包			高麗菜Q	0	KG			紅蘿蔔Q	0	KG							
					白蘿蔔Q	1	KG			芹菜Q	0	KG			青辣椒Q	0	KG							
魚香豆腐					紅燒麵輪	0.5	KG			三色丁CAS	0	KG												
小計	1	JA002			小計	6	JA002			小計	1	JA002			小計	2	JA002			小計	9	JA002		
芥菜仁Q	1	KG			海帶根	1	KG			地瓜去皮Q	1	KG			大白菜Q	1	KG			豆干片	1	KG		
什錦	0	KG			芹菜Q	0	KG			大溪黑干(切9丁)	1	KG			寧波年糕500G	0	KG			芹菜Q	0	KG		
小木耳Q	0	KG			紅蘿蔔Q	0	KG								小木耳Q	0	KG			紅蘿蔔Q	0	KG		
燴	0	KG													紅蘿蔔Q	0	KG							
芥仁					帶根										乾香菇絲	0.3	KG							
小計	1	JA002			小計	2	JA002			小計	3	JA002			小計	2	JA002			小計	64	JA002		
有機高麗菜	64	KG			有機小松菜	64	KG			綠豆芽Q	1	KG			有機味美菜	64	KG			有機廣島菜	64	KG		
薑絲	1	KG								紅蘿蔔Q	0	KG												
小計	66	JA002			小計	64	JA002			小計	1	JA002			小計	64	JA002			小計	64	JA002		
海菜	0.6	KG			冬瓜Q	1	KG			蔥肉餡餅CAS	21	包			藥燉排骨包1	4	KG			結頭菜去皮Q	0	KG		
芽	0	KG			金針菇BQ	0	KG								刈薯Q	1	KG			杏鮑菇(D)Q	0	KG		
洗選蛋															枸杞	0.4	KG			紅蘿蔔Q	0	KG		
蛋																								
湯	4	JA002			小計	5	JA002			小計	21	JA002			小計	17	JA002			小計	3	JA002		
合計	15	共	#REF!	合計	17	共	#REF!	合計	15	共	#REF!	合計	18	共	#REF!	合計	20	共	#REF!	合計	20	共	#REF!	
全穀雜糧類	0.0			全穀雜糧類	0.0			全穀雜糧類	0.0			全穀雜糧類	0.0			全穀雜糧類	0.0			全穀雜糧類	0.0			
豆魚蛋肉類	0.0			豆魚蛋肉類	0.0			豆魚蛋肉類	0.0			豆魚蛋肉類	0.0			豆魚蛋肉類	0.0			豆魚蛋肉類	0.0			
蔬菜類	0.0			蔬菜類	0.0			蔬菜類	0.0			蔬菜類	0.0			蔬菜類	0.0			蔬菜類	0.0			
油脂與堅果種子	0.0			油脂與堅果種子	0.0			油脂與堅果種子	0.0			油脂與堅果種子	0.0			油脂與堅果種子	0.0			油脂與堅果種子	0.0			
水果類	0.0			水果類	0.0			水果類	0.0			水果類	0.0			水果類	0.0			水果類	0.0			
乳品類	0.0			乳品類	0.0			乳品類	0.0			乳品類	0.0			乳品類	0.0			乳品類	0.0			
熱量	0			熱量	0			熱量	0			熱量	0			熱量	0			熱量	0			

蔬菜為預先排定,受天氣及採收期等因素影響,若有調動敬請見諒

菜單設計:軒泰食品

午餐餐單:

主任:

校長:

大同國民小學 梁寶丹

大同國民小學111學年度第一學期第18週午餐食譜設計表

2022/12/26(星期一)					2022/12/27(星期二)					2022/12/28(星期三)					2022/12/29(星期四)					2022/12/30(星期五)					2022/12/26(星期一)				
用餐人數	食材	數量	單位	備註	用餐人數	食材	數量	單位	備註	用餐人數	食材	數量	單位	備註	用餐人數	食材	數量	單位	備註	用餐人數	食材	數量	單位	備註	用餐人數	食材	數量	單位	備註
芝蔴	白米(產)	1.010	KG		小	白米(產)	1.010	KG		菇	白米(產)	1.010	KG		麵	白米(產)	1.010	KG		蕎	白米(產)	1.010	KG		蕎	白米(產)	1.010	KG	
板	黑之腐	0.3	KG		飯	黑之腐	0.3	KG		肉	黑之腐	0.3	KG		飯	黑之腐	0.3	KG		飯	黑之腐	0.3	KG		飯	黑之腐	0.3	KG	
豆	豆腐(3K)	18	盤		肉	豆腐(3K)	18	盤		麵	豆腐(3K)	18	盤		飯	豆腐(3K)	18	盤		飯	豆腐(3K)	18	盤		飯	豆腐(3K)	18	盤	
紅	紅蘿蔔Q	4	KG		肉	紅蘿蔔Q	4	KG		麵	紅蘿蔔Q	4	KG		飯	紅蘿蔔Q	4	KG		飯	紅蘿蔔Q	4	KG		飯	紅蘿蔔Q	4	KG	
青	青蔥Q	0.5	KG		肉	青蔥Q	0.5	KG		麵	青蔥Q	0.5	KG		飯	青蔥Q	0.5	KG		飯	青蔥Q	0.5	KG		飯	青蔥Q	0.5	KG	
魚	魚香豆腐				肉	魚香豆腐				麵	魚香豆腐				飯	魚香豆腐				飯	魚香豆腐				飯	魚香豆腐			
香	香				肉	香				麵	香				飯	香				飯	香				飯	香			
豆	豆				肉	豆				麵	豆				飯	豆				飯	豆				飯	豆			
腐	腐				肉	腐				麵	腐				飯	腐				飯	腐				飯	腐			
小	小				肉	小				麵	小				飯	小				飯	小				飯	小			
計	計				肉	計				麵	計				飯	計				飯	計				飯	計			
芥	芥菜仁Q	29	KG		肉	芥菜仁Q	29	KG		麵	芥菜仁Q	29	KG		飯	芥菜仁Q	29	KG		飯	芥菜仁Q	29	KG		飯	芥菜仁Q	29	KG	
杏	杏鮑菇(D)Q	6	KG		肉	杏鮑菇(D)Q	6	KG		麵	杏鮑菇(D)Q	6	KG		飯	杏鮑菇(D)Q	6	KG		飯	杏鮑菇(D)Q	6	KG		飯	杏鮑菇(D)Q	6	KG	
小	小木耳Q	2	KG		肉	小木耳Q	2	KG		麵	小木耳Q	2	KG		飯	小木耳Q	2	KG		飯	小木耳Q	2	KG		飯	小木耳Q	2	KG	
紅	紅椒Q	2	KG		肉	紅椒Q	2	KG		麵	紅椒Q	2	KG		飯	紅椒Q	2	KG		飯	紅椒Q	2	KG		飯	紅椒Q	2	KG	
什	什				肉	什				麵	什				飯	什				飯	什				飯	什			
納	納				肉	納				麵	納				飯	納				飯	納				飯	納			
燴	燴				肉	燴				麵	燴				飯	燴				飯	燴				飯	燴			
芥	芥				肉	芥				麵	芥				飯	芥				飯	芥				飯	芥			
仁	仁				肉	仁				麵	仁				飯	仁				飯	仁				飯	仁			
有	有機高麗菜	81	KG		肉	有機高麗菜	81	KG		麵	有機高麗菜	81	KG		飯	有機高麗菜	81	KG		飯	有機高麗菜	81	KG		飯	有機高麗菜	81	KG	
機	機				肉	機				麵	機				飯	機				飯	機				飯	機			
高	高				肉	高				麵	高				飯	高				飯	高				飯	高			
麗	麗				肉	麗				麵	麗				飯	麗				飯	麗				飯	麗			
菜	菜				肉	菜				麵	菜				飯	菜				飯	菜				飯	菜			
小	小				肉	小				麵	小				飯	小				飯	小				飯	小			
計	計				肉	計				麵	計				飯	計				飯	計				飯	計			
乾	乾海帶芽	0.6	KG		肉	乾海帶芽	0.6	KG		麵	乾海帶芽	0.6	KG		飯	乾海帶芽	0.6	KG		飯	乾海帶芽	0.6	KG		飯	乾海帶芽	0.6	KG	
洗	洗蓮蛋	5	KG		肉	洗蓮蛋	5	KG		麵	洗蓮蛋	5	KG		飯	洗蓮蛋	5	KG		飯	洗蓮蛋	5	KG		飯	洗蓮蛋	5	KG	
大	大骨	3	KG		肉	大骨	3	KG		麵	大骨	3	KG		飯	大骨	3	KG		飯	大骨	3	KG		飯	大骨	3	KG	
海	海				肉	海				麵	海				飯	海				飯	海				飯	海			
芽	芽				肉	芽				麵	芽				飯	芽				飯	芽				飯	芽			
蛋	蛋				肉	蛋				麵	蛋				飯	蛋				飯	蛋				飯	蛋			
花	花				肉	花				麵	花				飯	花				飯	花				飯	花			
湯	湯				肉	湯				麵	湯				飯	湯				飯	湯				飯	湯			
小	小				肉	小				麵	小				飯	小				飯	小				飯	小			
計	計				肉	計				麵	計				飯	計				飯	計				飯	計			
全	全穀雜糧類	5.3			肉	全穀雜糧類	5.3			麵	全穀雜糧類	5.3			飯	全穀雜糧類	5.3			飯	全穀雜糧類	5.3			飯	全穀雜糧類	5.3		
豆	豆魚蛋肉類	2.4			肉	豆魚蛋肉類	2.4			麵	豆魚蛋肉類	2.4			飯	豆魚蛋肉類	2.4			飯	豆魚蛋肉類	2.4			飯	豆魚蛋肉類	2.4		
蔬	蔬菜類	2.0			肉	蔬菜類	2.0			麵	蔬菜類	2.0			飯	蔬菜類	2.0			飯	蔬菜類	2.0			飯	蔬菜類	2.0		
油	油脂與堅果種子	2.2			肉	油脂與堅果種子	2.2			麵	油脂與堅果種子	2.2			飯	油脂與堅果種子	2.2			飯	油脂與堅果種子	2.2			飯	油脂與堅果種子	2.2		
水	水果類	0.0			肉	水果類	0.0			麵	水果類	0.0			飯	水果類	0.0			飯	水果類	0.0			飯	水果類	0.0		
乳	乳品類	0.0			肉	乳品類	0.0			麵	乳品類	0.0			飯	乳品類	0.0			飯	乳品類	0.0			飯	乳品類	0.0		
熱	熱量	700			肉	熱量	700			麵	熱量	700			飯	熱量	700			飯	熱量	700			飯	熱量	700		

蔬菜為預先排定,受天氣及採收期等因素影響,若有調動敬請見諒

◎ 本廠一律使用國產(台灣)豬肉的食材

表單設計: 軒泰食品

午餐設計: 軒泰食品

主任:

校長:

大同國民小學 梁寶丹