

大同國民小學111學年度第二學期第18週午餐食譜設計表

2023/06/12(星期一)				2023/06/13(星期二)				2023/06/14(星期三)				2023/06/15(星期四)				2023/06/16(星期五)				2023/06/17(星期六)			
用餐人數	食材	數量	單位	用餐人數	食材	數量	單位	用餐人數	食材	數量	單位	用餐人數	食材	數量	單位	用餐人數	食材	數量	單位	用餐人數	食材	數量	單位
芝膳飯	白米(產)	860	KG	慈仁飯	白米(產)	860	KG	夏威飯	白米(產)	860	KG	糙米飯	糙米(產)	860	KG	紫米飯	白米(產)	860	KG	糙米飯	糙米(產)	860	KG
黑豆腐	黑豆腐	0.3	KG	肉丁	肉丁	48	KG	火腿丁CAS	火腿丁CAS	8	KG	雞丁	雞丁	57	KG	雞丁	雞丁	24	KG	雞丁	雞丁	24	KG
油豆腐	油豆腐	60	KG	馬鈴薯去皮	馬鈴薯去皮	24	KG	洋蔥去皮	洋蔥去皮	9	KG	雞排	雞排	17	KG	雞排	雞排	27	KG	雞排	雞排	27	KG
紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	4	KG	紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	5	KG	三色丁CAS	三色丁CAS	13	KG	東豆腐	東豆腐	12	KG	洋蔥去皮	洋蔥去皮	22	KG	洋蔥去皮	洋蔥去皮	22	KG
青椒	青椒	3	KG	雞丁	雞丁	2	KG	洗滌蛋	洗滌蛋	4	KG	冬粉(喜龍)	冬粉(喜龍)	3	KG	金針菇B-Q	金針菇B-Q	6	KG	金針菇B-Q	金針菇B-Q	6	KG
黃椒	黃椒	2	KG	雞丁	雞丁	1	KG	鳳梨(煮)	鳳梨(煮)	13	KG	青蔥	青蔥	1	KG	洗滌蛋	洗滌蛋	3	KG	洗滌蛋	洗滌蛋	3	KG
九層塔Q	九層塔Q	0.4	KG	雞丁	雞丁	1	KG	高麗菜Q	高麗菜Q	10	KG	紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	4	KG	柴魚片600G	柴魚片600G	1	KG	柴魚片600G	柴魚片600G	1	KG
素火腿(尚好)	素火腿(尚好)	1	條	雞丁	雞丁	0.3	KG	油片(切絲)	油片(切絲)	0.3	KG	素雞丁頭	素雞丁頭	2	KG	茄子Q	茄子Q	1	KG	茄子Q	茄子Q	1	KG
肉	肉			肉	肉			肉	肉			肉	肉			肉	肉			肉	肉		
小計	小計	79	KG	小計	小計	81	KG	小計	小計	48	KG	小計	小計	116	KG	小計	小計	86	KG	小計	小計	83	KG
絲瓜	絲瓜	58	KG	油麵筋(包)濟	油麵筋(包)濟	17	KG	雞排	雞排	23	KG	洗滌蛋	洗滌蛋	34	KG	白干絲	白干絲	13	KG	豬血糕丁CAS	豬血糕丁CAS	18	KG
金針菇B-Q	金針菇B-Q	4	KG	水花生	水花生	6	KG	雞排	雞排	26	KG	雞排	雞排	0.4	KG	海帶絲	海帶絲	26	KG	四分干丁	四分干丁	33	KG
枸杞	枸杞	0.3	KG	乾香菇絲	乾香菇絲	1.0	KG	青花菜(冷凍)	青花菜(冷凍)	20	KG	芹菜Q	芹菜Q	7	KG	芹菜Q	芹菜Q	7	KG	鳳凰牌不辣Q	鳳凰牌不辣Q	15	KG
紅蘿蔔絲Q	紅蘿蔔絲Q	4	KG	蒜末	蒜末	0.6	KG	肥前片	肥前片	15	KG	紅蘿蔔絲Q	紅蘿蔔絲Q	4	KG	紅蘿蔔絲Q	紅蘿蔔絲Q	4	KG	酸菜心絲	酸菜心絲	9	KG
白麵線	白麵線	4	KG	薑絲	薑絲	0.3	KG	蒜泥	蒜泥	0.8	KG	小木耳Q	小木耳Q	2	KG	小木耳Q	小木耳Q	2	KG	九層塔Q	九層塔Q	0.8	KG
金菇	金菇			麵筋	麵筋			青蔥Q	青蔥Q	1	KG	素雞丁頭	素雞丁頭	2	KG	素雞丁頭	素雞丁頭	2	KG	素雞丁頭	素雞丁頭	2	KG
瓜	瓜			麵筋	麵筋			手工炸豆腐70G	手工炸豆腐70G	20	個	素雞丁頭	素雞丁頭	20	粒	茄子Q	茄子Q	1	KG	素雞丁頭	素雞丁頭	2	KG
金菇	金菇			麵筋	麵筋			素雞丁頭	素雞丁頭	20	個	素雞丁頭	素雞丁頭	20	粒	茄子Q	茄子Q	1	KG	素雞丁頭	素雞丁頭	2	KG
小計	小計	70	KG	小計	小計	25	KG	小計	小計	106	KG	小計	小計	34	KG	小計	小計	52	KG	小計	小計	77	KG
白苣菜(產)	白苣菜(產)	54	KG	有機葉白	有機葉白	54	KG	高麗菜Q	高麗菜Q	54	KG	有機葉白	有機葉白	54	KG	有機葉白	有機葉白	54	KG	有機葉白	有機葉白	54	KG
薑末	薑末	1.2	KG	薑末	薑末			紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	3	KG	紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	3	KG	紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	3	KG	紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	3	KG
薑末	薑末			薑末	薑末			紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	3	KG	紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	3	KG	紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	3	KG	紅蘿蔔片Q	紅蘿蔔片Q	3	KG
小計	小計	56	KG	小計	小計	54	KG	小計	小計	57	KG	小計	小計	54	KG	小計	小計	54	KG	小計	小計	54	KG
冬瓜Q	冬瓜Q	26	KG	乾海帶芽	乾海帶芽	0.9	KG	冰烤地瓜3K	冰烤地瓜3K	22	KG	白苣菜Q	白苣菜Q	22	KG	青木瓜去皮Q	青木瓜去皮Q	24	KG	南瓜Q	南瓜Q	26	KG
薑絲	薑絲	0.6	KG	洗滌蛋	洗滌蛋	2.0	KG	洗滌蛋	洗滌蛋	1.6	KG	洗滌蛋	洗滌蛋	1.8	KG	枸杞	枸杞	0.4	KG	薑片	薑片	0.5	KG
薑絲	薑絲	3	KG	薑絲	薑絲	0.5	KG	薑絲	薑絲	3	KG	薑絲	薑絲	1	KG	大骨	大骨	3	KG	大骨	大骨	3	KG
薑絲	薑絲			薑絲	薑絲			薑絲	薑絲			薑絲	薑絲			薑絲	薑絲			薑絲	薑絲		
小計	小計	30	KG	小計	小計	6	KG	小計	小計	22	KG	小計	小計	27	KG	小計	小計	27	KG	小計	小計	30	KG
全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.1	KG	全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.5	KG	全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.5	KG	全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.6	KG	全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.0	KG	全穀雜糧類	全穀雜糧類	5	KG
豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.8	KG	豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.2	KG	豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.3	KG	豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.1	KG	豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.2	KG	豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	3	KG
蔬菜類	蔬菜類	1.7	KG	蔬菜類	蔬菜類	2.0	KG	蔬菜類	蔬菜類	1.6	KG	蔬菜類	蔬菜類	2.4	KG	蔬菜類	蔬菜類	2.0	KG	蔬菜類	蔬菜類	2	KG
油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.5	KG	油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.5	KG	油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.5	KG	油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.5	KG	油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.1	KG	油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	3	KG
水果類	水果類	0.0	KG	水果類	水果類	0.0	KG	水果類	水果類	1.0	KG	水果類	水果類	0.0	KG	水果類	水果類	0.0	KG	水果類	水果類	0	KG
乳品類	乳品類	0.0	KG	乳品類	乳品類	0.0	KG	乳品類	乳品類	0.0	KG	乳品類	乳品類	0.0	KG	乳品類	乳品類	1.0	KG	乳品類	乳品類	0	KG
熱量	熱量	722	KG	熱量	熱量	713	KG	熱量	熱量	770	KG	熱量	熱量	722	KG	熱量	熱量	780	KG	熱量	熱量	716	KG

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

午餐秘書:

主任:

校長:

大同國民小學梁寶丹

大同國民小學111學年度第二學期第18週午餐素食食譜設計表

2023/06/12(星期一)				2023/06/13(星期二)				2023/06/14(星期三)				2023/06/15(星期四)				2023/06/16(星期五)				2023/06/17(星期六)			
用餐人數		數量	單位	用餐人數		數量	單位	用餐人數		數量	單位	用餐人數		數量	單位	用餐人數		數量	單位	用餐人數		數量	單位
芝蔴飯		20	KG	薏仁飯		20	KG	夏威夷炒飯		20	KG	糙米飯		20	KG	紫米飯		20	KG	糙米飯		20	KG
白米(產)		共用	KG	白米(產)		共用	KG	白米(產)		共用	KG	糙米(產)		共用	KG	白米(產)		共用	KG	糙米(產)		共用	KG
黑芝蔴		共用	KG	小薏仁		共用	KG	高麗菜Q		1.0	KG	素獅子頭		20	KG	紫糯米		共用	KG	茄子Q		2	KG
油豆腐丁		共用	KG	百頁豆腐切2		1	KG	油片(切絲)		0.3	KG	凍豆腐		共用	KG	九層塔Q		0.1	KG	什錦			
素火腿(尚好)		1	條	馬鈴薯去皮		共用	KG	三色丁CAS		共用	KG	大白菜Q		共用	KG					白米菜(冷凍)		1	KG
紅蘿蔔片Q		共用	KG	紅蘿蔔丁Q		共用	KG	洗選蛋		共用	KG	冬粉(萬龍)		共用	KG					素雞丁		1	KG
青椒Q		共用	KG	蕃茄醬3K(果)		共用	KG	鳳梨(煮)		共用	KG	紅蘿蔔片Q		共用	KG					白米菜(冷凍)		1	KG
黃椒Q		共用	KG	義大利香料1		共用	罐					小木耳Q		共用	KG					素雞丁		1	KG
九層塔Q		共用	KG	薯丁燒百頁				夏威夷炒飯				素沙茶丸子		共用	KG	塔香紫茄				什錦			
																				什錦			
小計		2	JAOB	小計		5	JAOB	小計		1	JAOB	小計		20	JAOB	小計		2	JAOB	小計		6	JAOB
絲瓜Q		共用	KG	油麵筋泡(濟)		共用	KG	手工炸豆腐70G		20	個	洗選蛋		共用	KG	白干絲		共用	KG	素豬血糕480G		1	條
金針菇B-Q		共用	KG	水煮花生		共用	KG					枸杞		共用	KG	海帶絲		共用	KG	四分干丁		共用	KG
枸杞		共用	KG	乾香菇絲		共用	KG							共用	KG	芹菜Q		共用	KG	杏鮑菇(D)Q		0.4	KG
紅蘿蔔絲Q		共用	KG	薑絲		共用	KG							共用	KG	紅蘿蔔絲Q		共用	KG	酸菜心絲		共用	KG
白麵線		共用	KG									小木耳Q		共用	KG	小木耳Q		共用	KG	九層塔Q		共用	KG
小計		1	JAOB	小計		1	JAOB	小計		24	JAOB	小計		1	JAOB	小計		1	JAOB	小計		3	JAOB
白草菜(產)		共用	KG	有機嫩葉白		共用	KG	高麗菜Q		共用	KG	有機青油菜		共用	KG	有機干青菜		共用	KG	有機白草菜		共用	KG
薑絲		共用	KG					紅蘿蔔片Q		共用	KG												
小計		56	JAOB	小計		54	JAOB	小計		57	JAOB	小計		54	JAOB	小計		54	JAOB	小計		54	JAOB
冬瓜Q		共用	KG	乾海帶芽		共用	KG	冰烤地瓜3K		共用	包	白草菜Q		共用	KG	青木瓜去皮Q		共用	KG	南瓜Q		共用	KG
薑絲		共用	KG	洗選蛋		共用	KG					叻仔魚(大)		共用	KG	枸杞		共用	KG	薑片		共用	KG
小計		5	JAOB	小計		4	JAOB	小計		22	份	小計		5	JAOB	小計		4	JAOB	小計		5	JAOB
小計		5	JAOB	小計		4	JAOB	小計		22	份	小計		5	JAOB	小計		4	JAOB	小計		5	JAOB
共		5.1	JAOB	共		5.5	JAOB	共		5.5	JAOB	共		5.6	JAOB	共		5.0	JAOB	共		5	JAOB
全穀雜糧類		2.8		全穀雜糧類		2.2		全穀雜糧類		2.3		全穀雜糧類		2.1		全穀雜糧類		2.2		全穀雜糧類		3	
豆魚蛋肉類		1.7		豆魚蛋肉類		2.0		豆魚蛋肉類		1.6		豆魚蛋肉類		2.4		豆魚蛋肉類		2.0		豆魚蛋肉類		2	
蔬菜類		2.5		蔬菜類		2.5		蔬菜類		2.5		蔬菜類		2.5		蔬菜類		2.1		蔬菜類		3	
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		1.0		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	
水果類		0.0		水果類		0.0		水果類		0.0		水果類		0.0		水果類		1.0		水果類		0	
乳品類		0.0		乳品類		0.0		乳品類		0.0		乳品類		0.0		乳品類		1.0		乳品類		0	
熱量		722		熱量		713		熱量		770		熱量		722		熱量		780		熱量		716	

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

表單設計: 軒泰食品

午餐設計:

主任:

校長:

謝芳媛

楊皓崧

梁寶丹