

大同國民小學112學年度第二學期第16週午餐食譜設計表

2024/05/27(星期一)					2024/05/28(星期二)					2024/05/29(星期三)					2024/05/30(星期四)					2024/05/31(星期五)				
用膳人數		1,015		用膳人數		1,015		用膳人數		1,015		用膳人數		1,015		用膳人數		1,015		用膳人數		1,015		
類別	食材	數量	單位	備註	類別	食材	數量	單位	備註	類別	食材	數量	單位	備註	類別	食材	數量	單位	備註	類別	食材	數量	單位	備註
小麥	白米(產)	45	KG		麵類	白米(產)	45	KG		麵類	白米(產)	45	KG		麵類	白米(產)	45	KG		麵類	白米(產)	45	KG	
麥飯	白米(產)	3.5	KG		首飯	白米(產)	8	KG		首飯	白米(產)	47.5	KG		首飯	白米(產)	5	KG		首飯	白米(產)	5	KG	
紅藜麥	紅藜麥	1.5	KG		豐盛	絞肉	46	KG		豐盛	絞肉	9	KG		豐盛	絞肉	71	KG		豐盛	絞肉	54	KG	
福州丸	福州丸(源)	2,030	KG	CAS粒	豐盛	絞肉	15	KG		豐盛	絞肉	12	KG		豐盛	絞肉	6	KG		豐盛	絞肉	40	KG	
大白菜	大白菜	25	KG	Q	豐盛	絞肉	5	KG		豐盛	絞肉	23	KG		豐盛	絞肉	6	KG		豐盛	絞肉	3	KG	
乾香菇絲	乾香菇絲	0.3	KG	Q	豐盛	絞肉	1	KG		豐盛	絞肉	5	KG		豐盛	絞肉	25	KG		豐盛	絞肉	2	KG	
紅蘿蔔絲	紅蘿蔔絲	3	KG	Q	豐盛	絞肉	2	KG		豐盛	絞肉	5	KG		豐盛	絞肉	3	KG		豐盛	絞肉	1	KG	
素雞丁	素雞丁	25	粒		豐盛	絞肉	1	瓶		豐盛	絞肉	2	包		豐盛	絞肉	0.6	KG		豐盛	絞肉			
白菜	白菜				豐盛	絞肉	15	KG		豐盛	絞肉	0.3	KG		豐盛	絞肉	2	KG		豐盛	絞肉			
魚丸	魚丸				豐盛	絞肉	1.5	KG		豐盛	絞肉	0.2	KG		豐盛	絞肉				豐盛	絞肉			
小計	小計	2,085	KG		小計	小計	89	KG		小計	小計	58	KG		小計	小計	114	KG		小計	小計	100	KG	
黃瓜	小黃瓜	65	KG	Q	至珍	扁蒲Q	76	KG		至珍	扁蒲Q	40	KG		至珍	扁蒲Q	40	KG		至珍	扁蒲Q	30	KG	
炒粉皮	粉皮	15	包	Q	金針菇C-Q	5	KG			金針菇C-Q	18	KG			金針菇C-Q	0.3	KG			金針菇C-Q	45	KG		
皮	紅蘿蔔片Q	5	KG	Q	蝦米(仁)	0.4	KG			蝦米(仁)	32	KG			蝦米(仁)					蝦米(仁)	0.3	KG		
黃瓜	蒜末	0.6	KG	Q	紅蘿蔔絲Q	5	KG			紅蘿蔔絲Q	6	KG			紅蘿蔔絲Q					紅蘿蔔絲Q				
鮮菇	鮮菇				素雞丁	0.5	KG			素雞丁	0.5	KG			素雞丁					素雞丁				
小計	小計	86	KG		小計	小計	98	KG		小計	小計	98	KG		小計	小計	40	KG		小計	小計	75	KG	
空心菜(產)	空心菜(產)	64	KG		有機黑葉白菜	64	KG			有機黑葉白菜	50	KG			有機黑葉白菜	64	KG			有機黑葉白菜	68	KG		
蒜末	蒜末	2	KG																					
薑絲	薑絲	2	KG																					
小計	小計	68	KG		小計	小計	60	KG		小計	小計	60	KG		小計	小計	64	KG		小計	小計	68	KG	
冬瓜Q	冬瓜Q	35	KG	Q	榨菜絲	18	KG			榨菜絲	15	KG			榨菜絲	18	KG			榨菜絲	6	KG		
薑絲	薑絲	1	KG	Q	全國 冬粉(萬龍)	3	KG			全國 冬粉(萬龍)	4	KG			全國 冬粉(萬龍)	20	KG			全國 冬粉(萬龍)	2	KG		
大骨	大骨	3	KG	CAS粒	至珍 芹菜Q	0.5	KG			至珍 芹菜Q	3	KG			至珍 芹菜Q	3	KG			至珍 芹菜Q	0.5	KG		
小計	小計	39	KG		小計	小計	25	KG		小計	小計	25	KG		小計	小計	41	KG		小計	小計	16	KG	
全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.6			全穀雜糧類	5.5				全穀雜糧類	5.5				全穀雜糧類	5.5				全穀雜糧類	5.0			
豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.3			豆魚蛋肉類	2.1				豆魚蛋肉類	2.2				豆魚蛋肉類	2.5				豆魚蛋肉類	2.5			
蔬菜類	蔬菜類	1.8			蔬菜類	2.0				蔬菜類	2.0				蔬菜類	2.0				蔬菜類	2.0			
油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.1			油脂與堅果種子	2.5				油脂與堅果種子	1.8				油脂與堅果種子	2.2				油脂與堅果種子	2.2			
水果類	水果類	0.0			水果類	0.0				水果類	1.0				水果類	0.0				水果類	0.0			
乳品類	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	熱量	704			熱量	705				熱量	741				熱量	722				熱量	807			

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

午餐設計: 軒泰食品

主任:

午餐設計: 軒泰食品

校長:

大同國民小學梁寶丹

大同國民小學112學年度第一學期第16週午餐素食食譜設計表

2024/05/27(星期一)				2024/05/28(星期二)				2024/05/29(星期三)				2024/05/30(星期四)				2024/05/31(星期五)				
用餐人數		20		用餐人數		20		用餐人數		20		用餐人數		20		用餐人數		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		
白米(產)	共用	KG		白米(產)	共用	KG		黃油麵	共用	KG		白米(產)	共用	KG		白米(產)	共用	KG		
紅藜麥	共用	KG		炸豆包(切4塊)	1.5	KG		黃油麵	共用	KG		糙米(產)	共用	KG		小薏仁	共用	KG		
素獅子頭	25	粒		刈薯Q	共用	KG		炸豆包絲	0.3	KG		油豆腐丁	2	KG		杏鮑菇(D)Q	1	KG		
大白菜Q	共用	KG		九層塔Q	共用	KG		黃椒Q	0.2	KG		冬粉(萬龍)	共用	KG		地瓜(產)	共用	KG		
乾香菇絲	共用	KG		蕃茄丁2500C	共用	桶		高麗菜Q	共用	KG		高麗菜Q	共用	KG		紅蘿蔔丁Q	共用	KG		
紅蘿蔔絲Q	共用	KG						生香菇(小小)Q	共用	KG		紅蘿蔔片Q	共用	KG						
								紅蘿蔔絲Q	共用	KG		薑片	共用	KG						
								味醂1500ML	共用	桶		紅燒豆腐丁								
								海苔細絲100G	共用	包										
小計	68	JA002		小計	7	JA002		小計	4	JA002		小計	5	JA002		小計	5	JA002		
黃瓜Q	共用	KG		扁蒲Q	共用	KG		素雞丁	1.0	包		洗選蛋	共用	KG		大溪黑干(切)丁	共用	KG		
粉皮	共用	包		金針菇C-Q	共用	KG		馬鈴薯去皮Q	共用	KG		枸杞	共用	KG		四分干丁	共用	KG		
紅蘿蔔片Q	共用	KG		紅蘿蔔絲Q	共用	KG		紅蘿蔔丁Q	共用	KG		枸杞	共用	KG		白芝麻	共用	KG		
								薑片	共用	KG						二砂25K(台糖)	庫			
小計	2	JA002		小計	2	JA002		小計	4	JA002		小計	1	JA002		小計	2	JA002		
空心菜(產)	共用	KG		有機黑葉白菜	共用	KG		綠豆芽Q	共用	KG		有機小松菜	共用	KG		有機高麗菜	共用	KG		
薑絲	共用	KG						紅蘿蔔絲Q	共用	KG										
小計	68	JA002		小計	64	JA002		小計	1	JA002		小計	64	JA002		小計	68	JA002		
冬瓜Q	共用	KG		榨菜絲	共用	KG		高麗菜Q	共用	KG		大黃瓜Q	共用	KG		豆腐4.3K(薄)	共用	KG		
薑絲	共用	KG		冬粉(萬龍)	共用	KG		豆腐4.3K(薄)	共用	KG		玉米段(3米Q)	共用	KG		味噌3K(細)	共用	KG		
小計	5	JA002		芹菜Q	共用	KG		洗選蛋	共用	KG		小計	3	JA002		生香菇(小小)	0	KG		
								小計	3	KG		小計	3	JA002		味噌湯				
								水果(份)	共用	份		黃豆奶(產)銷履	共用	瓶		光泉優酪乳	共用	瓶		
合計	17	共	合計	19	共	合計	合計	24	共	合計	合計	15	共	合計	合計	19	共	合計	合計	
全穀雜糧類	5.6		全穀雜糧類	5.5		全穀雜糧類	5.5	全穀雜糧類	5.5		全穀雜糧類	5.5		全穀雜糧類	5.5	全穀雜糧類	5.0		全穀雜糧類	5.0
豆魚蛋肉類	2.3		豆魚蛋肉類	2.1		豆魚蛋肉類	2.2	豆魚蛋肉類	2.2		豆魚蛋肉類	2.5		豆魚蛋肉類	2.5	豆魚蛋肉類	2.5		豆魚蛋肉類	2.5
蔬菜類	1.8		蔬菜類	2.0		蔬菜類	2.0	蔬菜類	2.0		蔬菜類	2.0		蔬菜類	2.0	蔬菜類	2.0		蔬菜類	2.0
油脂與堅果種子	2.1		油脂與堅果種子	2.5		油脂與堅果種子	1.8	油脂與堅果種子	1.8		油脂與堅果種子	2.2		油脂與堅果種子	2.2	油脂與堅果種子	2.2		油脂與堅果種子	2.2
水果類	0.0		水果類	0.0		水果類	1.0	水果類	1.0		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	乳品類	1.0		乳品類	1.0
熱量	704		熱量	705		熱量	741	熱量	741		熱量	722		熱量	722	熱量	807		熱量	807

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

校單設計：申泰食品

午餐秘書：

午餐秘書：洪采芸

主任：

主任：楊皓成

校長：

校長：梁寶丹