

大同國民小學113學年度第一學期第3週午餐食譜設計表

2024/09/09(星期一)					2024/09/10(星期二)					2024/09/11(星期三)					2024/09/12(星期四)					2024/09/13(星期五)				
菜名	用食人數	數量	單位	備註	菜名	用食人數	數量	單位	備註	菜名	用食人數	數量	單位	備註	菜名	用食人數	數量	單位	備註	菜名	用食人數	數量	單位	備註
芝蔴	用食人數	1,075			燕麥	用食人數	1,075			茄汁	用食人數	1,075			雞丁	用食人數	1,075			五穀	用食人數	1,075		
飯	飯	50	KG		飯	飯	45	KG		飯	飯	54	KG		飯	飯	45	KG		飯	飯	45	KG	
黑芝麻	黑芝麻	0.3	KG		燕麥	燕麥	5	KG		燕麥	燕麥	45	KG		燕麥	燕麥	78	KG		燕麥	燕麥	60	KG	
雞丁	雞丁	42	KG		雞丁	雞丁	60	KG		雞丁	雞丁	10	KG		雞丁	雞丁	42	KG		雞丁	雞丁	18	KG	
骨腿丁	骨腿丁	18	KG		骨腿丁	骨腿丁	40	KG		骨腿丁	骨腿丁	12	KG		骨腿丁	骨腿丁	1	KG		骨腿丁	骨腿丁	22	KG	
南瓜Q	南瓜Q	45	KG		南瓜Q	南瓜Q	10	KG		南瓜Q	南瓜Q	3	KG		南瓜Q	南瓜Q	1	KG		南瓜Q	南瓜Q	5	KG	
青蔥Q	青蔥Q	0.5	KG		青蔥Q	青蔥Q	1	KG		青蔥Q	青蔥Q	1	KG		青蔥Q	青蔥Q	1	KG		青蔥Q	青蔥Q	1	KG	
百頁豆腐切丁	百頁豆腐切丁	1.5	KG		百頁豆腐切丁	百頁豆腐切丁	0.3	KG		百頁豆腐切丁	百頁豆腐切丁	0.3	KG		百頁豆腐切丁	百頁豆腐切丁	0.5	KG		百頁豆腐切丁	百頁豆腐切丁	1.5	KG	
紅燒雞	紅燒雞				紅燒雞	紅燒雞				紅燒雞	紅燒雞				紅燒雞	紅燒雞				紅燒雞	紅燒雞			
冬粉(萬龍)	冬粉(萬龍)	15	KG		冬粉(萬龍)	冬粉(萬龍)	40	KG		冬粉(萬龍)	冬粉(萬龍)	1,075	KG		冬粉(萬龍)	冬粉(萬龍)	43	KG		冬粉(萬龍)	冬粉(萬龍)	86	KG	
高麗菜	高麗菜	27	KG		高麗菜	高麗菜	10	KG		高麗菜	高麗菜	15	KG		高麗菜	高麗菜	25	KG		高麗菜	高麗菜	5	KG	
紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	5	KG		紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	25	KG		紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	5	KG		紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	8	KG		紅蘿蔔(產)	紅蘿蔔(產)	1	KG	
小木耳Q	小木耳Q	2	KG		小木耳Q	小木耳Q	共用	KG		小木耳Q	小木耳Q				小木耳Q	小木耳Q	10	KG		小木耳Q	小木耳Q	3	KG	
絞肉	絞肉	3	KG		絞肉	絞肉				絞肉	絞肉				絞肉	絞肉				絞肉	絞肉			
空小菜(產)	空小菜(產)	52	KG		空小菜(產)	空小菜(產)	64	KG		空小菜(產)	空小菜(產)	1,090	KG		空小菜(產)	空小菜(產)	86	KG		空小菜(產)	空小菜(產)	95	KG	
燕菜	燕菜	1	KG		燕菜	燕菜	5	KG		燕菜	燕菜	5	KG		燕菜	燕菜	5	KG		燕菜	燕菜	6	KG	
薑絲	薑絲	1	KG		薑絲	薑絲				薑絲	薑絲				薑絲	薑絲				薑絲	薑絲			
青江菜	青江菜	5	KG		青江菜	青江菜				青江菜	青江菜				青江菜	青江菜				青江菜	青江菜			
白蘿蔔	白蘿蔔	35	KG		白蘿蔔	白蘿蔔	69	KG		白蘿蔔	白蘿蔔	12	KG		白蘿蔔	白蘿蔔	12	KG		白蘿蔔	白蘿蔔	21	KG	
芹菜Q	芹菜Q	0.6	KG		芹菜Q	芹菜Q	1	KG		芹菜Q	芹菜Q	18	KG		芹菜Q	芹菜Q	15	KG		芹菜Q	芹菜Q	2.6	KG	
大骨	大骨	3	KG		大骨	大骨	1	KG		大骨	大骨	3	KG		大骨	大骨	2	KG		大骨	大骨	3	KG	
雞湯	雞湯				雞湯	雞湯				雞湯	雞湯				雞湯	雞湯				雞湯	雞湯			
小計	小計	39	KG		小計	小計	3	KG		小計	小計	45	KG		小計	小計	38	KG		小計	小計	27	KG	
保溫餐箱(桶)	保溫餐箱(桶)	1	組		保溫餐箱(桶)	保溫餐箱(桶)	1	組		保溫餐箱(桶)	保溫餐箱(桶)	990	份		保溫餐箱(桶)	保溫餐箱(桶)	1	組		保溫餐箱(桶)	保溫餐箱(桶)	1	組	
全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.4			全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.6			全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.5			全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.3			全穀雜糧類	全穀雜糧類	5.3		
豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.0			豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.2			豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.4			豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.3			豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.0		
蔬菜類	蔬菜類	2.1			蔬菜類	蔬菜類	2.0			蔬菜類	蔬菜類	1.6			蔬菜類	蔬菜類	2.4			蔬菜類	蔬菜類	1.8		
油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.3			油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.2			油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.3			油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.5			油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	2.0		
水果類	水果類	0.0			水果類	水果類	0.0			水果類	水果類	1.0			水果類	水果類	0.0			水果類	水果類	0.0		
乳品類	乳品類	0.0			乳品類	乳品類	0.0			乳品類	乳品類	0.0			乳品類	乳品類	0.0			乳品類	乳品類	1.0		
熱量	熱量	684			熱量	熱量	706			熱量	熱量	769			熱量	熱量	716			熱量	熱量	776		

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:

林嘉漢 採集

主任:

李盈秋

校長:

梁寶丹

大同國民小學113學年度第一學期第3週午餐素食食譜設計表

2024/09/09(星期一)				2024/09/10(星期二)				2024/09/11(星期三)				2024/09/12(星期四)				2024/09/13(星期五)			
芝蔴飯	用餐人數	15		燕麥飯	用餐人數	15		茄汁義大利麵	用餐人數	15		糙米飯	用餐人數	15		五穀飯	用餐人數	15	
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		義大利麵	共用	KG		白米(產)	共用	KG		白米(產)	共用	KG	
黑芝麻	共用	KG		燕麥粒	共用	KG		義大利麵	共用	KG		糙米(產)	共用	KG		五穀米	共用	KG	
南瓜Q	共用	KG		扁蒲Q	2	KG		彩椒Q	0.3	KG		杏鮑菇(D)Q	1	KG		黑豆(傳統)	1.5	KG	
南瓜	共用	KG		金針菇BQ	0.3	KG		三色丁CAS	共用	KG		四分干(白)	共用	KG		綠豆芽Q	共用	KG	
百頁豆腐切2	1.5	KG		紅蘿蔔(產)	共用	KG		鴻喜菇Q	0.3	KG		九層塔Q	共用	KG		紅蘿蔔(產)	共用	KG	
燒百頁				薑片	共用	KG		蕃茄醬3K(果)	共用	KG		薑片	共用	KG		黑胡椒粒600G	共用	包	
冬粉(萬龍)	共用	KG		豆干丁	共用	KG		義大利麵	共用	KG		什錦炒蛋	共用	KG		腐	共用	KG	
高麗菜	共用	KG		毛豆仁CAS	共用	KG		炸豆包(大片)	15	片		洗選蛋	共用	KG		金茸冬瓜	共用	KG	
紅蘿蔔(產)	共用	KG		馬鈴薯去皮	共用	KG		小計	30			三色丁CAS	共用	KG		金針菇BQ	共用	KG	
小木耳Q	共用	KG		紅蘿蔔(產)	共用	KG		小計	13			小計	8			薑絲	共用	KG	
小計	0	KG		小計	1	KG		小計	1			小計	1			小木耳Q	共用	KG	
空心菜(產)	共用	KG		有機黑葉白菜	共用	KG		綠豆芽Q	共用	KG		有機白莧菜	共用	KG		有機山菠菜	共用	KG	
薑絲	共用	KG		黃豆(國產)	69	KG		紅蘿蔔(產)	共用	KG		小計	69			小計	70	KG	
小計	71	KG		二砂25K(台)	共用	KG		小計	1	KG		高麗菜	共用	KG		榨菜絲	共用	KG	
白蘿蔔	共用	KG		黑豆(國產)	共用	KG		馬鈴薯去皮	共用	KG		刈薯去皮Q	共用	KG		冬粉(萬龍)	共用	KG	
芹菜Q	共用	KG		現磨豆漿	共用	KG		紅牛全脂奶	共用	KG		大蕃茄Q	共用	KG					
蘿蔔湯								洗選蛋	共用	KG		芹菜Q	共用	KG					
小計	4	KG		小計	3	KG		濃湯粉(日正)	共用	KG		小計	3			小計	3	KG	
保溫餐箱,桶	共用	組		保溫餐箱,桶	共用	組		水果(份)	共用	份		保溫餐箱,桶	共用	組		保溫餐箱,桶	共用	組	
小計	4	KG		小計	7	KG		小計	7	KG		小計	3	KG		小計	3	KG	
合計	19	共	合計	18	共	合計	合計	合計	24	共	合計	合計	19	共	合計	合計	19	共	合計
全穀雜糧類	5.4		全穀雜糧類	5.6		全穀雜糧類	5.5	全穀雜糧類	5.3		全穀雜糧類	5.3	全穀雜糧類	5.3		全穀雜糧類	5.3		
豆魚蛋肉類	2.0		豆魚蛋肉類	2.2		豆魚蛋肉類	2.4	豆魚蛋肉類	2.4		豆魚蛋肉類	2.3	豆魚蛋肉類	2.3		豆魚蛋肉類	2.0		
蔬菜類	2.1		蔬菜類	2.0		蔬菜類	1.6	蔬菜類	1.6		蔬菜類	2.4	蔬菜類	2.4		蔬菜類	1.8		
油脂與堅果種子	2.3		油脂與堅果種子	2.2		油脂與堅果種子	2.3	油脂與堅果種子	2.3		油脂與堅果種子	2.5	油脂與堅果種子	2.5		油脂與堅果種子	2.0		
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		
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		
熱量	684		熱量	706		熱量	769	熱量	769		熱量	716	熱量	716		熱量	776		

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

午餐設計書：

主任：

校長：

大同國民小學 梁寶丹 校長

午餐設計書 梁雲

學務處主任 李盈秋