

大同國民小學113學年度第一學期第4週午餐食譜設計表

2024/09/16(星期一)					2024/09/17(星期二)					2024/09/18(星期三)					2024/09/19(星期四)					2024/09/20(星期五)				
海苔飯					客炒米					客炒米					客炒米					客炒米				
用膳人數	食材	數量	單位	備註	用膳人數	食材	數量	單位	備註	用膳人數	食材	數量	單位	備註	用膳人數	食材	數量	單位	備註	用膳人數	食材	數量	單位	備註
990	白米(產)	50	KG		990	白米(產)	39	KG		990	白米(產)	45	KG		990	白米(產)	45	KG		990	白米(產)	45	KG	
	味島香鬆45C	10	包			濕米粉					乾香菇絲	9	KG	CAS		肉片	55	KG	CAS		雞丁	38	KG	
	雞腿丁	38	KG	CAS							蝦米(仁)	0.3	KG			黃豆芽Q	27	KG	Q		骨腿丁	18	KG	
	骨腿丁	18	KG	CAS							絞紅蔥頭	1	KG			泡菜3K	4	包	Q		青花菜(冷凍)	36	KG	
	圓平瓜	12	KG								高麗菜	28	KG			青蔥Q	0.5	KG	Q		玉米筍Q	1.5	KG	
	白蘿蔔	27	KG								紅蘿蔔(產)	5	KG	產銷		豆腸(切丁)	1.5	KG			薑末	1	KG	
	薑片	0.5	KG								洋蔥去皮	8	KG			白芝麻	0.1	KG			小木耳Q	1.5	KG	
	雞	0.3	KG								油片(切絲)	0.2	KG								白芥菜(冷凍)	1	KG	Q
	雞	0.2	KG								小計	52	KG			小計	88	KG			小計	98	KG	CAS
	高麗菜	58	KG								肉丁	36	KG	CAS		南瓜Q	79	KG	Q		豆腐4.3K(薄)	14	盤	
	豆干片	15	KG								豬腳丁	24	KG	CAS		薑片	0.5	KG			脆筍片	9	KG	
	紅蘿蔔(產)	5	KG	產銷							白蘿蔔	30	KG			葡萄乾340G	3	盒			絞肉	3	KG	CAS
	小木耳Q	2	KG	Q							紅蘿蔔(產)	5	KG	產銷							紅蘿蔔(產)	4	KG	產銷
	高麗菜炒干片										油豆腐(小三角)	0.6	KG								洗選蛋	3	KG	Q
	小計	80	KG								洗選蛋(粒)	15	粒	Q							生香菇小10Q	3	KG	Q
	白黃菜(產)	64	KG								小計	111	KG			小計	83	KG			小計	36	KG	
	蒜末	1	KG								青江菜(產)	68	KG			有機絞菜白	64	KG			有機青松菜	64	KG	
	薑絲	1	KG								小計	68	KG			小計	64	KG			小計	64	KG	
	青木瓜去皮Q	25	KG	Q							脆筍絲	21	KG			豆腐4.3K(薄)	5	盤			扁蒲Q	24	KG	Q
	紅棗600G	2	包								紅蘿蔔(產)	4	KG	產銷		味噌	5	KG	Q		金針菇C-Q	5	KG	Q
	大骨	3	KG	CAS							小木耳Q	1.5	KG	Q		青蔥Q	0.5	KG	Q		大骨	3	KG	CAS
	小計	66	KG								柴魚片300G	1	包			大骨	3	KG	CAS					
	小計	30	KG								肉羹CAS(津)	2	包	CAS										
	小計	30	KG								大骨	3	KG	CAS										
	全穀雜糧類	5.3									小計	990	份			小計	14	瓶	第二總車		小計	32	瓶	
	豆魚蛋肉類	2.4									水果(份)	990	份			福樂鮮奶(全脂)	893	瓶			黃豆奶(產銷)	990	瓶	
	蔬菜類	2.0									全穀雜糧類	5.3				光臭豆漿(常溫)	82	瓶			全穀雜糧類	5.3		
	油脂與堅果種子	2.4									豆魚蛋肉類	2.3				蔬菜類	1.8				豆魚蛋肉類	2.5		
	水果類	0.0									蔬菜類	1.7				油脂與堅果種子	2.4				蔬菜類	1.8		
	乳品類	0.0									油脂與堅果種子	2.4				水果類	0.0				油脂與堅果種子	2.1		
	熱量	709									乳品類	0.0				乳品類	1.0				水果類	0.0		
	熱量	709									熱量	754				熱量	795				熱量	698		

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：

午餐秘書：李盈秋

主任：

主任：李盈秋

校長：

校長：梁寶丹

大同國民小學113學年度第一學期第4週午餐素食食譜設計表

2024/09/16(星期一)				2024/09/17(星期二)				2024/09/18(星期三)				2024/09/19(星期四)				2024/09/20(星期五)				
用膳人數		15		用膳人數		15		用膳人數		15		用膳人數		15		用膳人數		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	
海苔飯		白米(產)	共用	KG	客 家炒米粉		濕米粉	共用	KG	糙米飯		白米(產)	共用	KG	胚芽飯		白米(產)	共用	KG	
永芳		味島香鬆45C	共用	包						豆腸(切丁)		黃豆芽Q	共用	KG	白化菜(冷凍)		小木耳Q	共用	KG	
佳世福		麵輪	0.3	KG						黃豆芽Q		白芝麻	0.1	KG	青花菜(冷凍)		玉米筍Q	共用	KG	
佳世福		葫蘆捲	0.2	KG						高麗菜		紅蘿蔔(產)	共用	KG	雙花		薑末	共用	KG	
品碩豐		圓平瓜	共用	KG						油豆腐(小三角)		洗選蛋(粒)	0.6	KG	南瓜Q		薑片	共用	KG	
品碩豐		白蘿蔔	共用	KG						洗選蛋(粒)			15	KG	薑片		葡萄乾340G	共用	KG	
家煥		薑片	共用	KG						小計			2	KG	小計			3	KG	
		小計	2	KG																
高麗菜炒干片		高麗菜	共用	KG						滷雙寶		青江菜(產)	共用	KG	有機皺葉白菜		有機青松菜	共用	KG	
		豆干片	共用	KG											小計			5	KG	
荖珍		紅蘿蔔(產)	共用	KG											小計			64	KG	
		小木耳Q	共用	KG											豆腐4.3K(薄)		味噌	共用	KG	
		小計	1	KG											味噌			9	KG	
白莧菜(產)		白莧菜(產)	共用	KG						青江菜(產)		脆筍絲	共用	KG	有機皺葉白菜		豆腐4.3K(薄)	味噌	共用	KG
宏圃		薑絲	共用	KG						小計			68	KG	小計			64	KG	
家煥		薑絲	66	KG						脆筍絲		紅蘿蔔(產)	共用	KG	豆腐4.3K(薄)		味噌	共用	KG	
荖珍		青木瓜去皮Q	共用	KG						小計			4	KG	味噌			9	KG	
荖珍		紅棗600G	共用	KG						小計					福樂鮮奶(全脂)		光泉豆漿(常溫)	共用	KG	
全國		小計	5	KG						小計					小計			9	KG	
		小計								水果(份)		共用	份		小計					
		小計																		
合計		共 18	共	#REF!	合計		-1	#REF!	合計	共 22	共	#REF!	合計	共 17	共	#REF!	合計	共 20	共	#REF!
		全穀雜糧類	5.3				全穀雜糧類	0.0		全穀雜糧類		5.3			全穀雜糧類		5.1			
		豆魚蛋肉類	2.4				豆魚蛋肉類	0.0		豆魚蛋肉類		2.3			豆魚蛋肉類		2.2			
		蔬菜類	2.0				蔬菜類	0.0		蔬菜類		1.7			蔬菜類		1.8			
		油脂與堅果種子	2.4				油脂與堅果種子	0.0		油脂與堅果種子		2.4			油脂與堅果種子		2.4			
		水果類	0.0				水果類	0.0		水果類		1.0			水果類		0.0			
		乳品類	0.0				乳品類	0.0		乳品類		0.0			乳品類		1.0			
		熱量	709				熱量	0		熱量		754			熱量		795			

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

午餐秘書:

主任:

校長:

午餐採買表

學務處主任 李盈秋

大同國民小學 梁寶丹