

大同國民小學113學年度第一學期第5週午餐食譜設計表

2024/09/23(星期一)									
用費人數		990							
類別	食材	數量	單位	備註					
芝麻飯	白米(產)	48	KG						
永芳	黑芝麻	0.3	KG						
永芳	馬鈴薯去皮	28	KG						
永芳	洋蔥去皮	5	KG						
永芳	雞丁	39	KG	CAS					
永芳	骨膠丁	18	KG	CAS					
永芳	紅蘿蔔(產)	5	KG	產銷					
永芳	洗選蛋(粒)	15	粒	Q					
永芳	茶葉(產)	1	包						
咖哩雞丁									
2024/09/24(星期二)									
用費人數		990							
類別	食材	數量	單位	備註					
芝麻飯	白米(產)	42	KG	CAS					
永芳	玉米粒CAS	6	KG	Q					
永芳	豆干絞碎	20	KG	Q					
永芳	大蕃茄Q	5	KG						
永芳	洋蔥去皮	20	KG						
永芳	洗選蛋500CC	1	瓶						
永芳	泰國調合檸檬汁	2	瓶						
永芳	泰國調合檸檬汁	1	KG						
永芳	素雞	1.2	KG						
2024/09/25(星期三)									
用費人數		990							
類別	食材	數量	單位	備註					
芝麻飯	白米(產)	48	KG						
永芳	洋蔥去皮	6	KG	CAS					
永芳	三色丁CAS	10	KG	CAS					
永芳	肉絲	9	KG	CAS					
永芳	洗選蛋	5	KG	Q					
永芳	高麗菜	20	KG	Q					
永芳	青蔥Q	0.6	KG	Q					
永芳	油片(切絲)	0.3	KG	Q					
永芳	生香菇(小)	0.3	KG						
2024/09/26(星期四)									
用費人數		990							
類別	食材	數量	單位	備註					
芝麻飯	白米(產)	40	KG						
永芳	糖米(產)	8	KG						
永芳	烏魚丁	69	KG	CAS					
永芳	油豆腐丁(傳)	24	KG						
永芳	洋蔥去皮	5	KG						
永芳	青椒Q	2	KG	Q					
永芳	鳳梨罐頭3K	3	桶						
永芳	素獅子頭	15	粒						
2024/09/27(星期五)									
用費人數		990							
類別	食材	數量	單位	備註					
芝麻飯	白米(產)	43	KG						
永芳	絞肉	5	KG	Q					
永芳	豆腐4.3K(薄)	48	KG						
永芳	刈割去皮Q	10	KG	Q					
永芳	玉米粒CAS	12	KG	CAS					
永芳	薑末	0.6	KG						
永芳	手工炸豆腐70G	15	個						
2024/09/28(星期六)									
用費人數		990							
類別	食材	數量	單位	備註					
芝麻飯	白米(產)	43	KG						
永芳	絞肉	5	KG	Q					
永芳	豆腐4.3K(薄)	48	KG						
永芳	刈割去皮Q	10	KG	Q					
永芳	玉米粒CAS	12	KG	CAS					
永芳	薑末	0.6	KG						
永芳	手工炸豆腐70G	15	個						
2024/09/29(星期日)									
用費人數		990							
類別	食材	數量	單位	備註					
芝麻飯	白米(產)	43	KG						
永芳	絞肉	5	KG	Q					
永芳	豆腐4.3K(薄)	48	KG						
永芳	刈割去皮Q	10	KG	Q					
永芳	玉米粒CAS	12	KG	CAS					
永芳	薑末	0.6	KG						
永芳	手工炸豆腐70G	15	個						

大同國民小學 丹寶校

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。

大同國民小學113學年度第一學期第5週午餐素食食譜設計表

2024/09/23(星期一)				2024/09/24(星期二)				2024/09/25(星期三)				2024/09/26(星期四)				2024/09/27(星期五)			
用餐人數		990		用餐人數		990		用餐人數		990		用餐人數		990		用餐人數		990	
芝蔴飯		數量		米飯		數量		什錦炒飯		數量		糙米飯		數量		紫米飯		數量	
食材		單位		食材		單位		食材		單位		食材		單位		食材		單位	
白米(產)		共用		白米(產)		共用		白米(產)		共用		白米(產)		共用		白米(產)		共用	
黑芝蔴		共用		玉米粒CASQ		共用		什錦炒飯		共用		糙米(產)		共用		紫米(產)		共用	
洗選蛋(粒)		28		素雞		1.2		油片(切絲)		0.3		糖醋素丸子		15		紅燒豆腐		15	
茶葉滷包(小)		共用		豆辦素雞		共用		三色丁CAS		共用		素獅子頭		共用		手工作豆腐70G		共用	
炸豆包(切4塊)		共用		扁蒲Q		共用		生香菇(小)(Q)		0.3		油豆腐丁(傳)		共用		冬粉(萬龍)		共用	
白花茶(冷凍)		共用		洗選蛋		共用		洗選蛋		共用		青椒Q		共用		黃豆芽Q		共用	
青花菜(冷凍)		共用		紅蘿蔔(產)		共用		高麗菜		共用		鳳梨罐3K		共用		紅蘿蔔(產)		共用	
紅蘿蔔(產)		共用		扁蒲		共用		小豆干		1.0		碎脯		共用		小木耳Q		共用	
小計		111		小計		90		小計		51		小計		118		小計		91	
花菜炒豆包		共用		有機空心菜		共用		蚵白菜(產)		1,002		洗選蛋		共用		有機小白菜		共用	
小計		87		小計		83		小計		71		小計		71		小計		41	
青菜(產)		共用		有機空心菜		共用		豆腐4.3K(薄)		共用		黃豆芽Q		共用		燒海苔150G		共用	
薑絲		共用		黃豆(國產)		共用		脆筍絲		共用		大蕃茄Q		共用		洗選蛋		共用	
小計		65		小計		64		小計		64		小計		64		小計		64	
乾海帶芽		共用		黑豆(國產)		共用		洗選蛋		共用		蕃茄黃芽湯		共用		紫菜蛋花湯		共用	
金針菇B-Q		共用		二砂25K(台)		共用		紅蘿蔔(產)		共用		小計		27		小計		10	
小計		7		小計		1		小計		29		小計		27		小計		10	
海芽鮮菇湯		共用		現磨豆漿		共用		水果(份)		共用		小計		27		小計		10	
小計		19		小計		17		小計		18		小計		15		小計		18	
全穀雜糧類		5.4		全穀雜糧類		5.5		全穀雜糧類		5.3		全穀雜糧類		5.6		全穀雜糧類		5.2	
豆魚蛋肉類		2.0		豆魚蛋肉類		2.3		豆魚蛋肉類		2.5		豆魚蛋肉類		2.4		豆魚蛋肉類		2.0	
蔬菜類		2.0		蔬菜類		2.0		蔬菜類		1.6		蔬菜類		1.8		蔬菜類		1.9	
油脂與堅果種子		2.5		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		2.4		油脂與堅果種子		2.1	
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		0.0		乳品類		0.0		乳品類		0.0		乳品類		0.0		乳品類		1.0	
熱量		691		熱量		711		熱量		762		熱量		725		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

午餐秘書：

午餐秘書：李盈秋

主任：

主任：李盈秋

校長：

校長：梁寶丹