

大同國民小學113學年度第一學期第8週午餐食譜設計表

2024/10/14(星期一)							2024/10/15(星期二)							2024/10/16(星期三)							2024/10/17(星期四)							2024/10/18(星期五)						
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	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)	42	KG	CAS	990	白米(產)	43	KG	CAS	990	白米(產)	43	KG	CAS	990	白米(產)	43	KG	CAS	990	白米(產)	43	KG	CAS	990	白米(產)	43	KG	CAS	990	白米(產)	43	KG	CAS
8	玉米粒CAS	8	KG	CAS	5	玉米粒CAS	5	KG	CAS	45	家常麵(寬)	51	KG	3K*17包	5	家常麵(寬)	5	KG	2.5K*18包	5	家常麵(寬)	5	KG	CAS	5	家常麵(寬)	5	KG	CAS	5	家常麵(寬)	5	KG	CAS
1,980	福州丸(源)	1,980	KG	CAS	36	雞丁	36	KG	CAS	9	洋蔥去皮	9	KG	CAS	66	雞丁	66	KG	CAS	15	雞丁	15	KG	CAS	18	雞丁	18	KG	CAS	36	雞丁	36	KG	CAS
15	大白菜	15	KG	Q	18	馬鈴薯去皮	18	KG	CAS	28	馬鈴薯去皮	28	KG	Q	15	雞丁	15	KG	CAS	18	雞丁	18	KG	CAS	18	雞丁	18	KG	CAS	36	雞丁	36	KG	CAS
5	紅蘿蔔絲Q	5	KG	Q	9	杏鮑菇D-Q	9	KG	Q	5	紅蘿蔔絲Q	5	KG	Q	3	雞丁	3	KG	Q	18	雞丁	18	KG	CAS	18	雞丁	18	KG	CAS	36	雞丁	36	KG	CAS
1	青蔥Q	1	KG	Q	0.8	豆腐	0.8	KG	Q	2	小木耳Q	2	KG	Q	5	雞丁	5	KG	Q	3	雞丁	3	KG	Q	5	雞丁	5	KG	Q	3	雞丁	3	KG	Q
20	素香菇海苔	20	個	Q	4	素雞丁300G	4	KG	Q	1	高麗菜	1	KG	Q	2	雞丁	2	KG	Q	0.5	雞丁	0.5	KG	Q	0.5	雞丁	0.5	KG	Q	2	雞丁	2	KG	Q
13	冬粉(萬龍)	13	KG	Q	13	豆腐4.3K(薄)	13	KG	Q	0.3	紅豆包絲	0.3	KG	Q	15	雞丁	15	KG	Q	15	雞丁	15	KG	Q	15	雞丁	15	KG	Q	15	雞丁	15	KG	Q
18	黃豆芽Q	18	KG	Q	3	永新絞肉	3	KG	Q	0.5	雞翅6	0.5	KG	CAS	40	雞翅6	40	KG	CAS	15	雞翅6	15	KG	CAS	15	雞翅6	15	KG	CAS	15	雞翅6	15	KG	CAS
3	紅蘿蔔絲Q	3	KG	Q	2	永新絞肉	2	KG	Q	0.5	雞翅6	0.5	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS
0.3	白芝麻	0.3	KG	Q	0.6	青蔥Q	0.6	KG	Q	0.5	雞翅6	0.5	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS
2	小木耳Q	2	KG	Q	15	脆筍片	15	KG	Q	40	雞翅6	40	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS
41	白苧菜(產)	41	KG	Q	34	豆腐4.3K(薄)	34	KG	Q	50	雞翅6	50	KG	CAS	124	雞翅6	124	KG	CAS	119	雞翅6	119	KG	CAS	119	雞翅6	119	KG	CAS	119	雞翅6	119	KG	CAS
64	蒜末	64	KG	Q	64	永新絞肉	64	KG	Q	990	雞翅6	990	KG	CAS	40	雞翅6	40	KG	CAS	78	雞翅6	78	KG	CAS	78	雞翅6	78	KG	CAS	78	雞翅6	78	KG	CAS
1	薑絲	1	KG	Q	3	永新絞肉	3	KG	Q	0.5	雞翅6	0.5	KG	CAS	15	雞翅6	15	KG	CAS	3	雞翅6	3	KG	CAS	3	雞翅6	3	KG	CAS	3	雞翅6	3	KG	CAS
66	肉骨茶包600	66	包	Q	64	永新絞肉	64	KG	Q	0.5	雞翅6	0.5	KG	CAS	10	雞翅6	10	KG	CAS	0.6	雞翅6	0.6	KG	CAS	0.6	雞翅6	0.6	KG	CAS	0.6	雞翅6	0.6	KG	CAS
20	高麗菜	20	KG	Q	6	青木瓜去皮Q	6	KG	Q	5	雞翅6	5	KG	CAS	12	雞翅6	12	KG	CAS	14	雞翅6	14	KG	CAS	14	雞翅6	14	KG	CAS	14	雞翅6	14	KG	CAS
5	金針菇C-Q	5	KG	Q	3	珍珠魚丸(如)	3	KG	CAS	0.6	雞翅6	0.6	KG	CAS	8	雞翅6	8	KG	CAS	0.5	雞翅6	0.5	KG	CAS	0.5	雞翅6	0.5	KG	CAS	0.5	雞翅6	0.5	KG	CAS
3	洋蔥去皮	3	KG	CAS	3	大骨	3	KG	CAS	3	雞翅6	3	KG	CAS	12	雞翅6	12	KG	CAS	1	雞翅6	1	KG	CAS	1	雞翅6	1	KG	CAS	1	雞翅6	1	KG	CAS
3	大骨	3	KG	CAS	3	大骨	3	KG	CAS	3	雞翅6	3	KG	CAS	12	雞翅6	12	KG	CAS	1	雞翅6	1	KG	CAS	1	雞翅6	1	KG	CAS	1	雞翅6	1	KG	CAS
36	小計	36	KG	Q	33	小計	33	KG	Q	34	小計	34	KG	Q	20	小計	20	KG	Q	64	小計	64	KG	Q	64	小計	64	KG	Q	64	小計	64	KG	Q
5.5	全穀雜糧類	5.5	KG	Q	5.8	全穀雜糧類	5.8	KG	Q	5.3	全穀雜糧類	5.3	KG	Q	5.4	全穀雜糧類	5.4	KG	Q	5.4	全穀雜糧類	5.4	KG	Q	5.4	全穀雜糧類	5.4	KG	Q	5.4	全穀雜糧類	5.4	KG	Q
2.4	豆腐蛋肉類	2.4	KG	Q	2.2	豆腐蛋肉類	2.2	KG	Q	2.4	豆腐蛋肉類	2.4	KG	Q	2.5	豆腐蛋肉類	2.5	KG	Q	2.5	豆腐蛋肉類	2.5	KG	Q	2.5	豆腐蛋肉類	2.5	KG	Q	2.5	豆腐蛋肉類	2.5	KG	Q
1.8	蔬菜類	1.8	KG	Q	2.0	蔬菜類	2.0	KG	Q	1.7	蔬菜類	1.7	KG	Q	2.0	蔬菜類	2.0	KG	Q	2.0	蔬菜類	2.0	KG	Q	2.0	蔬菜類	2.0	KG	Q	2.0	蔬菜類	2.0	KG	Q
2.3	油質與堅果種子	2.3	KG	Q	2.1	油質與堅果種子	2.1	KG	Q	2.0	油質與堅果種子	2.0	KG	Q	2.0	油質與堅果種子	2.0	KG	Q	2.0	油質與堅果種子	2.0	KG	Q	2.0	油質與堅果種子	2.0	KG	Q	2.0	油質與堅果種子	2.0	KG	Q
0.0	水果類	0.0	KG	Q	0.0	水果類	0.0	KG	Q	1.0	水果類	1.0	KG	Q	0.0	水果類	0.0	KG	Q	0.0	水果類	0.0	KG	Q	0.0	水果類	0.0	KG	Q	0.0	水果類	0.0	KG	Q
0.0	乳品類	0.0	KG	Q	0.0	乳品類	0.0	KG	Q	0.0	乳品類	0.0	KG	Q	0.0	乳品類	0.0	KG	Q	0.0	乳品類	0.0	KG	Q	0.0	乳品類	0.0	KG	Q	0.0	乳品類	0.0	KG	Q
714	熱量	714	KG	Q	716	熱量	716	KG	Q	744	熱量	744	KG	Q	706	熱量	706	KG	Q	746	熱量	746	KG	Q	746	熱量	746	KG	Q	746	熱量	746	KG	Q

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

菜單設計:軒泰食品

午餐秘書:

午餐秘書:李品秋

主任:

大同國民小學梁寶丹

校長:

大同國民小學梁寶丹

大同國民小學113學年度第一學期第8週午餐素食食譜設計表

2024/10/14(星期一)				2024/10/15(星期二)				2024/10/16(星期三)				2024/10/17(星期四)				2024/10/18(星期五)				
用膳人數		20		用膳人數		20		用膳人數		990		用膳人數		990		用膳人數		990		
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		家常麵(寬)熟	共用	KG		白米(產)	共用	KG		白米(產)	共用	KG		
素香菇海苔	20	個		素雞丁300G	4	包		炸豆包絲	0.3	KG		糙米(產)	共用	KG		椰香咖哩豆腐	20	個		
紅蘿蔔絲Q	共用	KG		紅蘿蔔丁Q	共用	KG		生香菇(小)Q	0.2	KG		凍豆腐	共用	KG		椰漿400CC	共用	罐		
	共用	KG		馬鈴薯去皮	共用	KG		高麗菜	共用	KG		高麗菜	共用	KG		馬鈴薯去皮	共用	KG		
				杏鮑菇D-Q	共用	KG		紅蘿蔔絲Q	共用	KG		冬粉(龍口)	共用	KG		紅蘿蔔丁Q	共用	KG		
				九層塔Q	共用	KG		小木耳Q	共用	KG		紅蘿蔔片Q	共用	KG						
小計	60	KG		薑片	共用	KG		小計	50	KG		小木耳Q	共用	KG		小計	124	KG		
冬粉(萬龍)	共用	KG		豆腐4.3K(薄)	共用	盤		玉米香酥餅30G	40	片		洗滌蛋	共用	KG		冬瓜Q	共用	KG		
黃豆芽Q	共用	KG		脆筍片	共用	KG		薑片	共用	KG		玉米粒CAS(散)	共用	KG		素火腿(尚好)	共用	條		
小木耳Q	共用	KG		蕃茄丁2500C	共用	桶						三色丁CAS	共用	KG		薑絲	共用	KG		
紅蘿蔔絲Q	共用	KG														毛豆仁CAS	共用	KG		
白芝麻	共用	KG																		
小計	0	KG		小計	3	KG		小計	1,031	KG		小計	65	KG		小計	84	KG		
白苣菜(產)	共用	KG		有機高麗菜	共用	KG		綠豆芽Q	共用	KG		有機空心菜	共用	KG		有機小松菜	共用	KG		
薑絲	共用	KG						紅蘿蔔絲Q	共用	KG										
小計	66	KG		小計	64	KG		小計	1	KG		小計	64	KG		小計	64	KG		
肉骨茶包60C	共用	包		青木瓜去皮Q	共用	KG		白蘿蔔	共用	KG		四神	共用	KG		黃芽豆Q	共用	KG		
高麗菜	共用	KG						芹菜Q	共用	KG						乾昆布	共用	KG		
金針菇C-Q	共用	KG																		
洋蔥去皮	共用	KG																		
小計	8	KG		小計	3	KG		小計	34	份		小計	20	KG		小計	19	KG		
小計	8	KG		小計	3	KG		小計	34	份		小計	20	KG		小計	19	KG		
合計	20	KG		合計	19	KG		合計	22	KG		合計	15	KG		合計	20	KG		
全穀雜糧類	5.5			全穀雜糧類	5.8			全穀雜糧類	5.3			全穀雜糧類	5.4			全穀雜糧類	5.0			
豆魚蛋肉類	2.4			豆魚蛋肉類	2.2			豆魚蛋肉類	2.4			豆魚蛋肉類	2.5			豆魚蛋肉類	2.0			
蔬菜類	1.8			蔬菜類	2.0			蔬菜類	1.7			蔬菜類	2.0			蔬菜類	1.8			
油脂與堅果種子	2.3			油脂與堅果種子	2.1			油脂與堅果種子	2.0			油脂與堅果種子	2.0			油脂與堅果種子	1.8			
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	714			熱量	716			熱量	744			熱量	706			熱量	746			

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

菜單設計:軒泰食品

午餐設計:軒泰食品

午餐設計:軒泰食品

主理:

學務處主任李盈秋

校長:

大同國民小學梁寶丹