

大同國民小學113學年度第一學期第17週午餐素食食譜設計表

2024/12/16(星期一)				2024/12/17(星期二)				2024/12/18(星期三)				2024/12/19(星期四)				2024/12/20(星期五)			
小		用	餐	小		用	餐	小		用	餐	小		用	餐	小		用	餐
米		人數	數量	米		人數	數量	米		人數	數量	米		人數	數量	米		人數	數量
麥		單位	單位	麥		單位	單位	麥		單位	單位	麥		單位	單位	麥		單位	單位
白米(產)		KG	KG	白米(產)		KG	KG	白米(產)		KG	KG	白米(產)		KG	KG	白米(產)		KG	KG
紅藜麥		KG	KG	黑芝麻		KG	KG	白米(產)		KG	KG	糙米(產)		KG	KG	糙米(產)		KG	KG
杏鮑菇D-Q		KG	KG	玉米香酥餅3		片	40	金針菇C-Q		KG	KG	素香酥花枝排		片	20	薑片		KG	KG
四分干丁		KG	KG					油片(切絲)		KG	0.3					海帶結		KG	1
豆腐乳(甜酒)		桶	桶					玉米粒CAS		KG	KG					白蘿蔔Q		KG	KG
豆乳雙丁								高麗菜Q		KG	KG					油豆腐丁(傳)		KG	KG
小米		KG	KG					三色丁CAS		KG	KG								
小計		9	9	小計		45	45	小計		1	1	小計		40	40	小計		4	4
冬粉(萬龍)		KG	KG	豆腐4.3K(薄)		KG	KG	素豬血糕480G		KG	2	大白菜Q		KG	KG	白花菜(冷凍)		KG	KG
綠豆芽Q		KG	KG	三色丁CAS		KG	KG	馬鈴薯去皮		KG	1	韓式年糕條		KG	KG	青花菜(冷凍)		KG	KG
小木耳Q		KG	KG					四分干丁		KG	KG	乾香菇絲		KG	KG	杏鮑菇D-Q		KG	KG
紅蘿蔔絲Q		KG	KG									紅蘿蔔片Q		KG	KG	小木耳Q		KG	KG
小計		1	1	小計		0	0	小計		5	5	小計		3	3	小計		2	2
小松菜(產)		KG	KG	有機青松菜		KG	KG	綠豆芽Q		KG	KG	有機荷蘭葉白		KG	KG	有機東菜		KG	KG
薑絲		KG	KG	小計		64	64	紅蘿蔔絲Q		KG	KG	小計		64	64	小計		64	64
高麗菜Q		KG	KG	海帶結		KG	KG	晶鈺豆沙包6		個	20	黃豆芽Q		KG	KG	綠豆		KG	KG
油泡1.2K		KG	KG	玉米粒CAS		KG	KG					蕃茄丁2500C		KG	KG	小薏仁		KG	KG
金針菇C-Q		KG	KG					馬鈴薯去皮		KG	KG	馬鈴薯去皮		KG	KG	湯圓(小)		KG	KG
紅蘿蔔絲Q		KG	KG					洋蔥去皮		KG	KG			KG	KG	二砂25K(台糖)		KG	KG
小計		4	4	小計		3	3	小計		3	3	小計		1	1	小計		1	1
湯				湯				湯				湯				湯			
合計		19	共	合計		15	共	合計		19	共	合計		15	共	合計		19	共
全穀雜糧類		5.6		全穀雜糧類		5.7		全穀雜糧類		5.3		全穀雜糧類		5.3		全穀雜糧類		5.2	
豆魚蛋肉類		2.3		豆魚蛋肉類		2.1		豆魚蛋肉類		2.5		豆魚蛋肉類		2.7		豆魚蛋肉類		1.8	
蔬菜類		2.0		蔬菜類		1.8		蔬菜類		2.0		蔬菜類		1.8		蔬菜類		1.8	
油脂與堅果種子		2.4		油脂與堅果種子		2.4		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		2.0	
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		723		熱量		710		熱量		772		熱量		731		熱量		754	

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: 蔡漢采芸

主任:

主任: 李德盛 林乃莉

校長:

校長: 大同國民小學 梁寶丹

4/16(星期一)

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

單位主廚/護理師:

午餐秘書：

午秘
餐書
濮采芸

主任:

李盈秋

校長

大
明
萬
曆
丁
未
年
夏
月
丹
寶
丹