

大同國民小學113學年度第二學期第1週午餐食譜設計表

2025/02/10(星期一)					2025/02/11(星期二)					2025/02/12(星期三)					2025/02/13(星期四)					2025/02/14(星期五)				
用餐人數		用餐人數		用餐人數		用餐人數		用餐人數		用餐人數		用餐人數		用餐人數		用餐人數		用餐人數						
食材		食材		食材		食材		食材		食材		食材		食材		食材		食材						
數量		數量		數量		數量		數量		數量		數量		數量		數量		數量						
單位		單位		單位		單位		單位		單位		單位		單位		單位		單位						
備註		備註		備註		備註		備註		備註		備註		備註		備註		備註						
海苔飯					火腿蛋炒飯					糙米飯					紫米飯									
永芳味島香鬆450					洋蔥去皮Q					白米(產)					白米(產)									
永芳味島香鬆450					火腿丁CAS					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					三色丁CAS					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					洗選蛋					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					青蔥Q					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					素火腿(尚好)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					油片(切絲)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									
永芳味島香鬆450					四季豆(冷凍)					糙米(產)					糙米(產)									

大同國民小學113學年度第二學期第2週午餐素食食譜設計表

2025/02/10(星期一)					
用餐人數		數量		單位	
食材					
海苔飯		20		KG	
白米(產)		共用		KG	
味島香鬆45C		共用		包	
四季豆(冷凍)		1		桶	
蕃茄丁2550C		共用			
豆干絞碎		共用			
四季炒豆丁		1		kg	
馬鈴薯去皮C		共用		KG	
小黃瓜Q		共用		KG	
玉米粒CAS		共用		KG	
紅蘿蔔小丁C		共用		KG	
有機千寶菜		0		kg	
海帶結		0		kg	
白蘿蔔Q		共用		KG	
海結蘿蔓湯		0		kg	
小計		0		kg	
合計		共		#BPT	
全穀雜糧類		5.3			
豆魚蛋肉類		2.0			
蔬菜類		1.8			
油脂與堅果種子		2.4			
水果類		0.0			
乳品類		0.0			
熱量		674			
2025/02/11(星期二)					
用餐人數		20		單位	
食材					
素火腿蛋炒飯		20		KG	
白米(產)		共用		KG	
素火腿(尚好)		1		kg	
油片(切絲)		0.3		KG	
三色丁CAS		共用		KG	
洗選蛋		共用		KG	
反滷香火		1		kg	
素和風照燒排		20		片	
野山菊(產)		20		kg	
豆腐4.3K(薄)		共用		盤	
脆筍絲		共用		KG	
洗選蛋		共用		KG	
小木耳Q		共用		KG	
紅蘿蔔絲Q		共用		KG	
酸辣湯		0		份	
水果(份)		共用			
小計		0		kg	
合計		共		#BPT	
全穀雜糧類		5.4			
豆魚蛋肉類		2.1			
蔬菜類		1.8			
油脂與堅果種子		2.0			
水果類		1.0			
乳品類		0.0			
熱量		731			
2025/02/12(星期三)					
用餐人數		20		單位	
食材					
糙米飯		20		KG	
白米(產)		共用		KG	
糙米(產)		共用		KG	
素肚		1		kg	
白蘿蔔Q		共用		KG	
紅蘿蔔丁Q		共用		KG	
薑片		共用		KG	
紅燒麵		1		kg	
蠅上樹		0		kg	
冬粉(萬龍)		共用		KG	
高麗菜Q		共用		KG	
紅蘿蔔絲Q		共用		KG	
小木耳Q		共用		KG	
有機油菜		0		kg	
冬瓜O		共用		KG	
小薏仁		共用		KG	
冬瓜		0		kg	
小計		0		kg	
合計		共		#BPT	
全穀雜糧類		5.3			
豆魚蛋肉類		2.0			
蔬菜類		1.8			
油脂與堅果種子		2.1			
水果類		0.0			
乳品類		0.0			
熱量		661			
2025/02/13(星期四)					
用餐人數		20		單位	
食材					
紫米飯		20		KG	
白米(產)		共用		KG	
紫糯米		共用		KG	
素花枝排		20		片	
豆腐4.3K(薄)		共用		盤	
三色丁CAS		共用		KG	
有機福山蔞醬		0		kg	
南瓜O		共用		KG	
薑片		共用		KG	
小計		0		kg	
合計		共		#BPT	
全穀雜糧類		5.2			
豆魚蛋肉類		2.4			
蔬菜類		1.8			
油脂與堅果種子		2.5			
水果類		0.0			
乳品類		1.0			
熱量		822			
2025/02/14(星期五)					
用餐人數		20		單位	
食材					
素火腿(尚好)		1		kg	
油片(切絲)		0.3		KG	
三色丁CAS		共用		KG	
洗選蛋		共用		KG	
反滷香火		1		kg	
素和風照燒排		20		片	
野山菊(產)		20		kg	
豆腐4.3K(薄)		共用		盤	
高麗菜Q		共用		KG	
紅蘿蔔絲Q		共用		KG	
小木耳Q		共用		KG	
有機油菜		0		kg	
冬瓜O		共用		KG	
小薏仁		共用		KG	
冬瓜		0		kg	
小計		0		kg	

表單設計：軒泰食品

午餐秘書：午

主任: 李秋

校長：國民小學 梁寶丹