

[illegible]

數量	692
----	-----

長米刀

大同國民小學113學年度第二學期第3週午餐素食食譜設計表

2025/02/24(星期一)				2025/02/25(星期二)				2025/02/26(星期三)				2025/02/27(星期四)				2025/02/28(星期五)			
用膳人數		18		用膳人數		18		用膳人數		18		用膳人數		18		用膳人數		18	
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	
玉 米 飯	白米(產)	KG	共用	五 穀 飯	白米(產)	KG	共用	芹 香 粥	白米(產)	KG	共用	糙 米 飯	白米(產)	KG	共用	糙 米 飯	白米(產)	KG	共用
	玉米粒CASQ	KG	共用		五穀米	KG	共用		玉米粒CASQ	KG	共用		糙米(產)	KG	共用		糙米(產)	KG	共用
	薑片	KG	共用		素泡菜	瓶	1			玉米粒CASQ	KG	共用		豆腸	KG	1.5			
	白蘿蔔Q	KG	共用		韓式年糕條	包	1			乾海帶芽	KG	共用		大白菜Q	KG	共用			
	凍豆腐	KG	共用		大白菜Q	KG	共用			高麗菜Q	KG	共用		紅蘿蔔片Q	KG	共用			
	紅燒什錦	KG	共用		紅蘿蔔片Q	KG	共用			芹菜Q	KG	共用							
	玉米粒(3米Q)	KG	1							紅蘿蔔小丁Q	KG	共用							
	小計		1		小計		2			薑絲	KG	0.3							
	洗選蛋	KG	共用		豆干片	KG	共用			素豬血糕480G	包	1							
	紅蘿蔔絲Q	KG	共用		榨菜絲12K(價)	箱	共用			素雞丁300G	KG	3							
	紅參炒蛋									地瓜(產)	KG	共用							
	小計		0		小計		0			胡椒鹽600G(小)	盒	共用							
	野山菊(產)	KG	共用		有機小松菜	KG	共用			綠豆芽Q	KG	4							
	薑絲	KG	共用		油菜	KG	共用			紅蘿蔔絲Q	KG	共用							
	大陸A菜	KG	共用		小計		69			小計		1							
	小計		71		黃豆芽Q	KG	共用			晶鈺芝麻包65G	個	共用							
	青木瓜去皮(	KG	共用		乾昆布300G	KG	共用			小計		28							
	枸杞	KG	共用		小計		0			水果(份)	份	共用							
	小計		1		保溫餐箱.桶	組	共用			保溫餐箱.桶	組	共用							
	保溫餐箱.桶	組	共用		小計		共			小計		共							
	合計		共		合計		共			合計		共							
	全穀雜糧類		5.6		全穀雜糧類		5.4			全穀雜糧類		5.4							
	豆魚蛋肉類		2.2		豆魚蛋肉類		2.3			豆魚蛋肉類		2.4							
	蔬菜類		2.2		蔬菜類		2.0			蔬菜類		2.0							
	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		2.5							
	水果類		0.0		水果類		0.0			水果類		1.0							
	乳品類		0.0		乳品類		0.0			乳品類		0.0							
	熱量		702		熱量		691			熱量		781							

蔬菜為預先排定,受天氣及採收期等因素影響,若有變動敬請見諒

表單設計：軒泰食品

午餐秘書：

午餐採買表

主任：

李盈秋

校長：

大同國民小學