

大同國民小學113學年度第二學期第16週午餐食譜設計表

[illegible]

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

午餐秘書:

芸采濮餐午秘

主任:

款盈李處任學主

校長

大同國民小學 丹寶木長

大同國民小學113學年度第二學期第16週午餐素食食譜設計表

小 分 類	2025/05/26(星期一)			玉 米 飯	2025/05/27(星期二)			香 菇 油 飯	2025/05/28(星期三)			糙 米 飯	2025/05/29(星期四)			2025/05/30(星期五)
	用餐人數	20			用餐人數	20			用餐人數	20			用餐人數	20		
素 雞 丁 燒 洋 芋	食材	數量	單位	泰 式 素 打 拋	食材	數量	單位	香 菇 油 飯	食材	數量	單位	茄 香 麵 腸	食材	數量	單位	小 計
	白米(產)	43	KG		白米(產)	40	KG		白米(產)	20	KG		白米(產)	43	KG	
	小米	4.0	KG		玉米粒(散裝)	8	KG		圓糯米	1	KG		糙米(產)	5	KG	
	紅藜麥	1.0	KG		毛豆仁CAS(	1.0			碎豆干(白	0	包		茄子Q	1	KG	
	素雞丁300G	3			刈薯Q	0	KG		碎脯	0	KG		麵腸	1	KG	
	馬鈴薯去皮C	1	KG		豆干絞碎	0			乾香菇絲	0.4						
	紅蘿蔔(產)	5	KG		九層塔Q	1	KG		薑末	2	KG					
					大蕃茄Q	0	KG		杏鮑菇D-Q	0.3	KG					
					調合檸檬汁(	2	瓶									
	小計	10	人/份		小計	4	人/份		小計	3	人/份		小計	2	人/份	
黃 瓜 炒 粉 皮	小黃瓜Q	1	KG	扁 蒲 鮮 菇	扁蒲Q	2	KG	淋 汁 翠 玉 捲				海 芽 炒 蛋	洗選蛋	1	KG	小 計
	粉皮	0	包		金針菇C-Q	0	KG		素翠玉捲	20	條		乾海帶芽	0	KG	
	紅蘿蔔(產)	共用	KG		紅蘿蔔(產)	0	KG						紅蘿蔔(產)	0	KG	
空 心 菜 (產)	小計	1	人/份	有 機 小 白 菜	小計	2	人/份	非 菜 豆 芽	小計	20	人/份	有 機 綠 福 山 苳	小計	1	人/份	小 計
	空心菜(產)	64	KG		有機小白菜	64	KG		綠豆芽O	1	KG		有機綠福山苳	64		
	薑絲	1	KG						韭菜Q	0	KG					
薑 絲 冬 瓜 湯	小計	65	人/份	榨 菜 粉 絲 湯	小計	64	人/份	蔬 菜 蛋 花 湯	小計	1	人/份	玉 米 湯	小計	64	人/份	小 計
	冬瓜Q	1	KG		榨菜絲12K(薄	0	箱		高麗菜Q	0	KG		大黃瓜Q	0	KG	
	薑絲	0.7	KG		冬粉(萬龍	0	KG		豆腐4.3K(薄	0	盤		玉米段(3米Q	0	KG	
小 計	小計	2	人/份	小 計	小計	1	人/份	小 計	小計	0	人/份	小 計	小計	0	人/份	小 計
合 計	合計	12	共	合 計	合計	15	共	合 計	合計	14	共	合 計	合計	9	共	合 計
熱 量	全穀雜糧類	5.6		熱 量	全穀雜糧類	5.5		熱 量	全穀雜糧類	5.5		熱 量	全穀雜糧類	5.5		熱 量
	豆魚蛋肉類	2.3			豆魚蛋肉類	2.1			豆魚蛋肉類	2.2			豆魚蛋肉類	2.5		
	蔬菜類	1.8			蔬菜類	2.0			蔬菜類	2.0			蔬菜類	2.0		
	油脂與堅果種子	2.1			油脂與堅果種子	2.5			油脂與堅果種子	1.8			油脂與堅果種子	2.2		
	水果類	0.0			水果類	0.0			水果類	1.0			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		
	熱量	704			熱量	705			熱量	741			熱量	722		

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

單位主廚/護理師:

午餐秘書:

午餐秘書: 洪采芸

主任:

學務處主任: 李盈菡

校長:

大同國民小學 梁寶丹 校長