

大同國民小學114學年度第一學期第4週午餐食譜設計表

2025/09/22(星期一)					2025/09/23(星期二)					2025/09/24(星期三)					2025/09/25(星期四)					2025/09/26(星期五)								
芝麻飯	用餐人數		985		玉米飯	用餐人數		985		什錦炒飯	用餐人數		985		糙米飯	用餐人數		985		紫米飯	用餐人數		985					
	廠商	食材	數量	單位		備註	廠商	食材	數量		單位	備註	廠商	食材		數量	單位	備註	廠商		食材	數量	單位	備註				
	永芳	白米(產)	50	KG			永芳	白米(產)	43		KG		永芳	白米(產)		48	KG		永芳		白米(產)	40	KG		永芳	白米(產)	43	KG
	永芳	黑芝麻	0.3	KG			天井	玉米粒(散裝)	5		KG	CAS	永芳	洋蔥去皮		10	KG		永芳		糙米(產)	8	KG		永芳	紫糯米	5	KG
	永芳	馬鈴薯去皮	27	KG			永芳	絞肉	42		KG	CAS	永芳	三色丁CAS		8	KG	CAS	永芳		鮑魚清肉丁(傳)	63	KG	CAS	永芳	絞肉	42	KG
	永芳	洋蔥去皮	7	KG			永芳	豆干絞碎	18		KG		永芳	玉米粒(散裝)		6	KG	Q	永芳		油豆腐丁(傳)	24	KG		永芳	豆腐4.3K(薄)	4	盤
	永芳	雞丁	54	KG		CAS	永芳	蕃茄丁2550C	3		桶		永芳	火腿丁CAS		4	KG	CAS	永芳		洋蔥去皮	5	KG		永芳	刈薯Q	10	KG
	永芳	咖哩粉600G	2	盒		CAS	永芳	洋蔥去皮	15		KG		永芳	高麗菜		15	KG		永芳		小黃瓜Q	5	KG	Q	永芳	玉米粒(散裝)	15	KG
	永芳	紅蘿蔔丁Q	6	KG		Q	永芳	魚露500CC	3		瓶		永芳	生香菇(小小)Q		0.2	KG	Q	永芳		鳳梨罐3K	3	桶		永芳	鹹冬瓜醬(德)	2	桶
	永芳	洗選蛋(粒)	20	粒		Q	永芳	調合檸檬汁(德)	1		瓶		永芳	油片(切絲)		0.3	KG		永芳					永芳	豆蔬蛋白捲30G	1	包	
永芳	茶葉滷包(小)	1	包		永芳	蒜末	0.5	KG		永芳	肉絲	9	KG	CAS	永芳				永芳	薑末	1.0	KG						
永芳					永芳	素雞	1.5	KG		永芳				永芳				永芳	蒜末	0.5	KG							
永芳					永芳	九層塔Q	1	KG	Q	永芳				永芳				永芳										
永芳					永芳					永芳				永芳				永芳										
永芳	小計	120			永芳	小計	85			永芳	小計	53			永芳	小計	103			永芳	小計	76						
永芳	炸豆包(切4塊)	12	KG		永芳	扁蒲Q	71	KG	Q	永芳	富統大阪城豬排	975	片	CAS	永芳	洗選蛋	39	KG	Q	永芳	冬粉(萬龍)	13	KG					
永芳	白花菜(冷凍)	30	KG	CAS	永芳	洗選蛋	5	KG	Q	永芳	小豆干	1	KG		永芳	碎脯	15	KG		永芳	洋蔥去皮	13	KG					
永芳	青花菜(冷凍)	34	KG	CAS	永芳	蝦米(仁)	0.4	KG		永芳	海帶片	1	KG		永芳	洋蔥去皮	15	KG		永芳	乾香菇絲	0.3	KG					
永芳	紅蘿蔔片Q	5	KG	Q	永芳	紅蘿蔔絲Q	5	KG	Q	永芳				永芳				永芳	紅蘿蔔絲Q	5	KG							
永芳					永芳					永芳				永芳				永芳	小松菜(產)	12	KG							
永芳					永芳					永芳				永芳				永芳										
永芳	小計	81			永芳	小計	81			永芳	小計	977			永芳	小計	69			永芳	小計	43						
永芳	白莧菜(產)	64	KG		永芳	有機荷葉白菜	64	KG		永芳	高麗菜	64	KG		永芳	有機油菜	64	KG		永芳	有機山菠菜	64	KG					
永芳	蒜末	1	KG		永芳					永芳	紅蘿蔔片Q	5	KG	Q	永芳				永芳									
永芳	薑絲	1	KG		永芳					永芳	小計	69			永芳	小計	64			永芳	小計	64						
永芳	小計	66			永芳	小計	64			永芳	小計	69			永芳	小計	64			永芳	小計	64						
永芳	黃豆芽Q	15	KG	Q	永芳	黃豆(國產)	1	包	先送產銷	永芳	豆腐4.3K(薄)	4	盤		永芳	乾海帶芽	0.8	KG		永芳	燒海苔150G	4	包					
永芳	蕃茄丁2550C	4	桶		永芳	二砂25K(台灣)	1	件		永芳	脆筍絲3K	4	包		永芳	金針菇B-Q	6	KG	Q	永芳	洗選蛋	3	KG					
永芳	大骨	3	KG	CAS	永芳					永芳	洗選蛋	3	KG	Q	永芳	大骨	3.0	KG	CAS	永芳	大骨	3	KG					
永芳					永芳					永芳	紅蘿蔔絲Q	5	KG	Q	永芳				永芳									
永芳					永芳					永芳	乾木耳絲	0.3	KG		永芳				永芳									
永芳	小計	22			永芳	小計	2			永芳	小計	16			永芳	小計	10			永芳	小計	10						
永芳					永芳					永芳	水果(份)	985	份		永芳				永芳	光泉優酪乳	855	瓶						
永芳					永芳					永芳				永芳				永芳	光泉豆漿(常溫)	109	瓶							
永芳	合計 共	19	共		永芳	合計 共	17	共		永芳	合計 共	19	共		永芳	合計 共	14	共		永芳	合計 共	20	共					
熱量	全穀雜糧類		5.4		熱量	全穀雜糧類		5.5		熱量	全穀雜糧類		5.3		熱量	全穀雜糧類		5.6		熱量	全穀雜糧類		5.2					
	豆魚蛋肉類		2.0			豆魚蛋肉類		2.3			豆魚蛋肉類		2.5			豆魚蛋肉類		2.4			豆魚蛋肉類		2.0					
	蔬菜類		2.0			蔬菜類		2.0			蔬菜類		1.6			蔬菜類		1.8			蔬菜類		1.9					
	油脂與堅果種子		2.5			油脂與堅果種子		2.3			油脂與堅果種子		2.3			油脂與堅果種子		2.4			油脂與堅果種子		2.1					
	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		691			熱量		711			熱量		762			熱量		725			熱量		776					

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:

午餐秘書 濮采芸

主任:

學務處主任 李盈秋

校長:

大同國民小學 梁寶丹 校長

大同國民小學114學年度第一學期第4週午餐素食食譜設計表

芝 麻 飯	2025/09/22(星期一)			玉 米 飯	2025/09/23(星期二)			什 錦 炒 飯	2025/09/24(星期三)			糙 米 飯	2025/09/25(星期四)			紫 米 飯	2025/09/26(星期五)		
	用餐人數	20			用餐人數	20			用餐人數	20			用餐人數	20			用餐人數	20	
茶 葉 蛋	食材	數量	單位	塔 香 素 雞	食材	數量	單位	什 錦 炒 飯	食材	數量	單位	糖 醋 油 腐 丁	食材	數量	單位	豆 蔬 蛋 白 捲	食材	數量	單位
	白米(產)	共用	KG		白米(產)	共用	KG		白米(產)	共用	KG		白米(產)	共用	KG		白米(產)	共用	KG
花 菜 炒 豆 包	黑芝麻	共用	KG	蛋 絲 扁 蒲	玉米粒(散裝)	共用	KG	日 式 豬 排	洗選蛋	20	粒	有 機 油 菜	糙米(產)	共用	KG	韓 式 炒 雜 菜	紫糯米	共用	KG
	洗選蛋(粒)	20	粒		素雞	1.5	KG		油片(切絲)	0.3	KG		小黃瓜Q	共用	KG		豆蔬蛋白捲30G	1	包
白 莧 菜 (產)	茶葉滷包(小)	1	包	有 機 荷 葉 白 菜	九層塔Q	共用	KG	高 麗 菜	三色丁CAS	共用	KG	有 機 油 菜	油豆腐丁(傳)	共用	KG	有 機 山 菠 菜	冬粉(萬龍)	共用	KG
									玉米粒(散裝)	共用	KG						小松菜(產)	共用	KG
蕃 茄 黃 芽 湯	小計	28	人/300G	現 磨 豆 漿	小計	8	人/300G	酸 辣 湯	生香菇(小小)Q	0.2	KG	有 機 油 菜	小計	4	人/300G	紫 菜 蛋 花 湯	小計	6	人/300G
									高麗菜	共用	KG								
熱 量	炸豆包(切4塊)	共用	KG	有 機 荷 葉 白 菜	扁蒲Q	共用	KG	高 麗 菜	海帶片	1	KG	有 機 油 菜	洗選蛋	共用	KG	有 機 山 菠 菜	乾香菇絲	共用	KG
	白花生(冷凍)	共用	KG		洗選蛋	共用	KG		小豆干	1	KG		碎脯	共用	KG		紅蘿蔔絲Q	共用	KG
合 計	青花菜(冷凍)	共用	KG	有 機 荷 葉 白 菜	紅蘿蔔絲Q	共用	KG	高 麗 菜	小計	12	人/300G	有 機 油 菜	小計	1	人/300G	有 機 山 菠 菜	小計	0	人/300G
	紅蘿蔔片Q	共用	KG		小計	1	人/300G												
合 計	小計	2	人/300G	有 機 荷 葉 白 菜	有機荷葉白菜	共用	KG	高 麗 菜	高麗菜	共用	KG	有 機 油 菜	有機油菜	共用	KG	有 機 山 菠 菜	有機山菠菜	共用	KG
					小計	64	人/300G		紅蘿蔔片Q	共用	KG		小計	64	人/300G		小計	64	人/300G
合 計	黃豆芽Q	共用	KG	現 磨 豆 漿	黃豆(國產)	共用	包	酸 辣 湯	豆腐4.3K(薄)	共用	KG	有 機 油 菜	乾海帶芽	共用	KG	有 機 山 菠 菜	燒海苔150G	共用	包
	蕃茄丁2550C	共用	桶		二砂25K(台粉)	共用	件		脆筍絲3K	共用	KG	有 機 油 菜	金針菇B-Q	共用	KG		洗選蛋	共用	KG
合 計	小計	3	人/300G	現 磨 豆 漿	小計	2	人/300G	酸 辣 湯	洗選蛋	共用	KG	有 機 油 菜	小計	3	人/300G	有 機 山 菠 菜	小計	3	人/300G
									紅蘿蔔絲Q	共用	KG	有 機 油 菜							
合 計	小計	0	人/300G	現 磨 豆 漿	乾木耳絲	共用	KG	酸 辣 湯	乾木耳絲	共用	KG	有 機 油 菜	小計	3	人/300G	有 機 山 菠 菜	小計	3	人/300G
					小計	0	人/300G		小計	0	人/300G	有 機 油 菜							
合 計	水果(份)	共用	份	現 磨 豆 漿	小計	0	人/300G	酸 辣 湯	水果(份)	共用	份	有 機 油 菜				有 機 山 菠 菜	光泉優酪乳	共用	瓶
												有 機 油 菜					光泉豆漿(常溫)	共用	瓶
合 計	小計	19	共	現 磨 豆 漿	小計	17	共	酸 辣 湯	小計	19	共	有 機 油 菜	小計	14	共	有 機 山 菠 菜	小計	20	共
												有 機 油 菜							
合 計	全穀雜糧類	5.4		現 磨 豆 漿	全穀雜糧類	5.5		酸 辣 湯	全穀雜糧類	5.3		有 機 油 菜	全穀雜糧類	5.6		有 機 山 菠 菜	全穀雜糧類	5.2	
	豆魚蛋肉類	2.0			豆魚蛋肉類	2.3			豆魚蛋肉類	2.5		有 機 油 菜	豆魚蛋肉類	2.4			豆魚蛋肉類	2.0	
合 計	蔬菜類	2.0		現 磨 豆 漿	蔬菜類	2.0		酸 辣 湯	蔬菜類	1.6		有 機 油 菜	蔬菜類	1.8		有 機 山 菠 菜	蔬菜類	1.9	
	油脂與堅果種子	2.5			油脂與堅果種子	2.3			油脂與堅果種子	2.3		有 機 油 菜	油脂與堅果種子	2.4			油脂與堅果種子	2.1	
合 計	水果類	0.0		現 磨 豆 漿	水果類	0.0		酸 辣 湯	水果類	1.0		有 機 油 菜	水果類	0.0		有 機 山 菠 菜	水果類	0.0	
	乳品類	0.0			乳品類	0.0			乳品類	0.0		有 機 油 菜	乳品類	0.0			乳品類	1.0	
合 計	熱量	691		現 磨 豆 漿	熱量	711		酸 辣 湯	熱量	762		有 機 油 菜	熱量	725		有 機 山 菠 菜	熱量	776	
												有 機 油 菜							

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: 洪采芸

主任:

學務處主任 李盈秋

校長:

大同國民小學 梁寶丹 校長