

大同國民小學11學年度第一學期第7週午餐食譜設計表

2022/10/10(星期一)				2022/10/11(星期二)				2022/10/12(星期三)				2022/10/13(星期四)				2022/10/14(星期五)				2022/10/11(星期一)			
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		用餐人數		一週乾料訂貨	
食材		食材		食材		食材		食材		食材		食材		食材		食材		食材		食材		數量單位	
數量		數量		數量		數量		數量		數量		數量		數量		數量		數量		數量		數量單位	
備註		備註		備註		備註		備註		備註		備註		備註		備註		備註		備註		數量單位	
小		小		小		小		小		小		小		小		小		小		小		桶	
飯		飯		飯		飯		飯		飯		飯		飯		飯		飯		飯		桶	
米		米		米		米		米		米		米		米		米		米		米		桶	
白米(產)		白米(產)		白米(產)		白米(產)		白米(產)		白米(產)		白米(產)		白米(產)		白米(產)		白米(產)		白米(產)		桶	
4		4		4		4		4		4		4		4		4		4		4		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		桶	
肉片		肉片		肉片		肉片		肉片		肉片		肉片		肉片		肉片		肉片		肉片		桶	
51		51		51		51		51		51		51		51		51		51		51		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		CAS		桶	
洋蔥去皮		洋蔥去皮		洋蔥去皮		洋蔥去皮		洋蔥去皮		洋蔥去皮		洋蔥去皮		洋蔥去皮		洋蔥去皮		洋蔥去皮		洋蔥去皮		桶	
30		30		30		30		30		30		30		30		30		30		30		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
小黃瓜		小黃瓜		小黃瓜		小黃瓜		小黃瓜		小黃瓜		小黃瓜		小黃瓜		小黃瓜		小黃瓜		小黃瓜		桶	
10		10		10		10		10		10		10		10		10		10		10		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
金蘭		金蘭		金蘭		金蘭		金蘭		金蘭		金蘭		金蘭		金蘭		金蘭		金蘭		桶	
5		5		5		5		5		5		5		5		5		5		5		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
青蔥		青蔥		青蔥		青蔥		青蔥		青蔥		青蔥		青蔥		青蔥		青蔥		青蔥		桶	
0.6		0.6		0.6		0.6		0.6		0.6		0.6		0.6		0.6		0.6		0.6		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
炸豆包絲		炸豆包絲		炸豆包絲		炸豆包絲		炸豆包絲		炸豆包絲		炸豆包絲		炸豆包絲		炸豆包絲		炸豆包絲		炸豆包絲		桶	
1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
水素花生		水素花生		水素花生		水素花生		水素花生		水素花生		水素花生		水素花生		水素花生		水素花生		水素花生		桶	
1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		1		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		桶	
98		98		98		98		98		98		98		98		98		98		98		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
大黃瓜Q		大黃瓜Q		大黃瓜Q		大黃瓜Q		大黃瓜Q		大黃瓜Q		大黃瓜Q		大黃瓜Q		大黃瓜Q		大黃瓜Q		大黃瓜Q		桶	
70		70		70		70		70		70		70		70		70		70		70		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
杏鮑菇(D)Q		杏鮑菇(D)Q		杏鮑菇(D)Q		杏鮑菇(D)Q		杏鮑菇(D)Q		杏鮑菇(D)Q		杏鮑菇(D)Q		杏鮑菇(D)Q		杏鮑菇(D)Q		杏鮑菇(D)Q		杏鮑菇(D)Q		桶	
5		5		5		5		5		5		5		5		5		5		5		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
紅蘿蔔Q		紅蘿蔔Q		紅蘿蔔Q		紅蘿蔔Q		紅蘿蔔Q		紅蘿蔔Q		紅蘿蔔Q		紅蘿蔔Q		紅蘿蔔Q		紅蘿蔔Q		紅蘿蔔Q		桶	
4		4		4		4		4		4		4		4		4		4		4		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
木耳絲Q		木耳絲Q		木耳絲Q		木耳絲Q		木耳絲Q		木耳絲Q		木耳絲Q		木耳絲Q		木耳絲Q		木耳絲Q		木耳絲Q		桶	
3		3		3		3		3		3		3		3		3		3		3		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		桶	
98		98		98		98		98		98		98		98		98		98		98		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		桶	
64		64		64		64		64		64		64		64		64		64		64		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		桶	
0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		桶	
82		82		82		82		82		82		82		82		82		82		82		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		桶	
64		64		64		64		64		64		64		64		64		64		64		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		桶	
0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		桶	
82		82		82		82		82		82		82		82		82		82		82		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		桶	
64		64		64		64		64		64		64		64		64		64		64		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		有機苜蓿綠		桶	
0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		0.8		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		桶	
82		82		82		82		82		82		82		82		82		82		82		桶	
KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		KG		桶	
Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		Q		桶	
有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q		有機苜蓿白Q							

大同國民小學111學年度第一學期第7週午餐素食食譜設計表

2022/10/10(星期一)				2022/10/11(星期二)				2022/10/12(星期三)				2022/10/13(星期四)				2022/10/14(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	
類別	食材	數量	單位	類別	食材	數量	單位	類別	食材	數量	單位	類別	食材	數量	單位	類別	食材	數量	單位
米飯	白米(產)	共用	KG	古早味	白米(產)	共用	KG	糙米飯	白米(產)	共用	KG	五穀飯	白米(公)	共用	KG	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	2.0	瓶
	小米	共用	KG	飯	圓糯米	共用	KG		糙米(產)	共用	KG		五穀米	共用	KG	豆魚蛋肉類	蔬菜類	1.8	瓶
	炸豆包絲	1	KG	豆干絞碎	碎脯	共用	KG	麵輪	麵輪	0.3	KG	九層塔Q	茄子Q	共用	KG	蔬菜類	油脂與堅果種子	1.9	瓶
黃瓜	小黃瓜Q	共用	KG	古早味	水煮花生	1	KG	海帶結(綠)	海帶結(綠)	1	KG	三杯茄子	杏鮑菇(D)Q	共用	KG	水果類	乳品類	0.0	瓶
豆包絲				乾香菇絲	乾香菇絲	共用	KG	薑片	薑片	共用	KG					熱量			
鮮瓜	大黃瓜Q	4	KG	小計	小計	5	KG	小計	小計	4	KG	小計	小計	4	KG	熱量			
什錦	杏鮑菇(D)Q	共用	KG	茶葉蛋(粒)	洗選蛋(粒)	25	粒	洗選蛋	洗選蛋	共用	KG	白干絲(切)	白干絲(切)	共用	KG	熱量			
	紅蘿蔔Q	共用	KG	茶葉滷包(小)	茶葉滷包(小)	1	包	馬鈴薯去皮	馬鈴薯去皮	共用	KG	紅蘿蔔Q	紅蘿蔔Q	共用	KG	熱量			
	木耳絲Q	共用	KG					三色丁CAS	義大利香料100G	共用	KG	芹菜Q	海帶絲(切)	共用	KG	熱量			
有機荷蘭白菜	小計	1	KG	白草菜(產)	小計	36	KG	小計	小計	3	KG	有機青江菜	小計	1	KG	熱量			
高麗菜	高麗菜Q	3	KG	豆腐4.3K(薄)	脆筍絲	共用	KG	榨菜絲	榨菜絲	共用	KG	扁蒲Q	扁蒲Q	共用	KG	熱量			
金針菇BQ	金針菇BQ	共用	KG	洗選蛋	洗選蛋	共用	KG	冬粉(萬龍)	冬粉(萬龍)	共用	KG	鴻禧菇Q	鴻禧菇Q	共用	KG	熱量			
皮湯	小計	4	KG	紅蘿蔔Q	紅蘿蔔Q	共用	KG	小計	小計	1	KG	紅蘿蔔Q	紅蘿蔔Q	共用	KG	熱量			
				木耳絲Q	木耳絲Q	共用	KG	湯	湯	4	KG	湯	湯	4	KG	熱量			
合計	合計	共	瓶	合計	合計	共	份	合計	合計	共	份	合計	合計	共	份	合計	合計	共	瓶
共	-5	5.3		共	19	5.1		共	18	5.4		共	21	5.3		共	21	5.3	
全穀雜糧類	全穀雜糧類	2.3		全穀雜糧類	全穀雜糧類	2.5		全穀雜糧類	全穀雜糧類	2.5		全穀雜糧類	全穀雜糧類	2.0		全穀雜糧類	全穀雜糧類	2.0	
豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	2.0		豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	1.6		豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	1.8		豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	1.8		豆魚蛋肉類	豆魚蛋肉類	1.8	
蔬菜類	蔬菜類	2.4		蔬菜類	蔬菜類	2.0		蔬菜類	蔬菜類	2.4		蔬菜類	蔬菜類	1.9		蔬菜類	蔬菜類	1.9	
油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	0.0		油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	1.0		油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	0.0		油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	0.0		油脂與堅果種子	油脂與堅果種子	0.0	
水果類	水果類	0.0		水果類	水果類	0.0		水果類	水果類	0.0		水果類	水果類	0.0		水果類	水果類	0.0	
乳品類	乳品類	0.0		乳品類	乳品類	0.0		乳品類	乳品類	0.0		乳品類	乳品類	0.0		乳品類	乳品類	0.0	
熱量	熱量	702		熱量	熱量	735		熱量	熱量	719		熱量	熱量	719		熱量	熱量	772	

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

菜單設計：軒麥食品

午餐設計：軒麥食品

午餐設計：軒麥食品

午餐設計：軒麥食品

午餐設計：軒麥食品

午餐設計：軒麥食品

午餐設計：軒麥食品

午餐設計：軒麥食品

午餐設計：軒麥食品

午餐設計：軒麥食品