

2022/11/22(星期二)

2022/11/12(星期日)		用費人數	食材
運動會補休			
小計			
全穀雜糧類			
豆魚蛋肉類			
蔬菜類			
油類與調味料			
水果類			
乳品類			
熱量			

2022/11/22(星期四)			
用餐人數		餐數	份量
黃飯	飯飯	食材	數
黃飯	白米飯		
飯	黃薑粉300G		
飯	肉丁		
飯	豬腳丁		
飯	白蘿蔔丁		
飯	薑片		
飯	乾蔥干		
飯	蒜仁		
飯	烤雞約3.4K		
飯	小計		
飯	馬鈴薯去皮		
飯	毛豆仁CAS		
飯	三色丁CAS		
飯	黑胡椒粒600		
飯	芋頭小丁(冷)		
飯	小計		
飯	有機鳳梨		
飯	薑絲		
飯	蒜末		
飯	小計		
飯	牛蒡		
飯	玉米粒3米C		
飯	大筒		
飯	小計		
飯	全穀雜糧類		
飯	豆魚蛋肉類		
飯	蔬菜類		
飯	油醋與鹽美醃子		
飯	水果類		
飯	乳品類		
飯	熱量		

2022/11/2		用費人數	食材
飯類	白米	1	白米(産)
飯類	小米	1	小米
飯類	南瓜Q	1	南瓜Q
飯類	清湯絞肉	1	清湯絞肉
飯類	玉米粒CAS	1	玉米粒CAS
飯類	高麗菜Q	1	高麗菜Q
飯類	洋葱去皮	1	洋葱去皮
飯類	金針菇BQ	1	金針菇BQ
飯類	三色丁CAS	1	三色丁CAS
點心類	小計	1	小計
點心類	雞翅	1	雞翅
點心類	炸豆包(大只)	1	炸豆包(大只)
點心類	小計	1	小計
點心類	小松菜(莖)	1	小松菜(莖)
點心類	小計	1	小計
點心類	晶紅豆沙包(5G)	1	晶紅豆沙包(5G)
點心類	小計	1	小計
點心類	水果(份)	1	水果(份)
點心類	小計	1	小計
點心類	全穀雜糧類	1	全穀雜糧類
點心類	豆腐蛋肉類	1	豆腐蛋肉類
點心類	蔬菜類	1	蔬菜類
點心類	油醋肉蟹(菜梅子)	1	油醋肉蟹(菜梅子)
點心類	水果類	1	水果類
點心類	乳品類	1	乳品類
點心類	熱量	1	熱量

[illegible]

2022年12月(星期日)		人數	數
產			
魚丁	8		
菜Q	2		
魚Q	3		
Q	4		
3K	4		
薄	3		
萬龍	0		
2	0		
子頭	2		
丁	2		
計	13		
魚	4		
皮	2		
丁CAS	8		
CAS收	0		
計	7		
雪松菜	6		
計	6		
條	12		
魚Q	3		
Q	3		
200G	1		
3	3		
計	42		
雞翅類	5		
魚肉類	2		
菜類	2		
蟹子類	2		
貝類	0		
品類	0		
量	7		

[illegible]

數量		單位	先
5	KG	KG	1
39	KG	KG	
18	KG	KG	
28	KG	KG	
4	KG	KG	
5	KG	KG	
1	罐	罐	
1.5	KG	KG	
97	KG	KG	
32	KG	KG	
3	KG	KG	
9	KG	KG	
0.6	KG	KG	
0.3	KG	KG	
45	KG	KG	
64	KG	KG	
64	KG	KG	
24	KG	KG	
6	KG	KG	
3	KG	KG	
33	瓶	瓶	
920	瓶	瓶	
57	瓶	瓶	
30	瓶	瓶	
5.2			
1.8			
2.0			
2.0			
0.0			
1.0			
759			

[illegible]

大同國民小學111學年度第一學期第13週午餐素食食譜設計表

2022/11/21(星期一)				2022/11/22(星期二)				2022/11/23(星期三)				2022/11/24(星期四)				2022/11/25(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	
20		20		20		20		20		20		20		20		20		20	
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	
南瓜小肉粥		南瓜小肉粥		南瓜小肉粥		南瓜小肉粥		南瓜小肉粥		南瓜小肉粥		南瓜小肉粥		南瓜小肉粥		南瓜小肉粥		南瓜小肉粥	
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)	
黃薯粉300G		黃薯粉300G		黃薯粉300G		黃薯粉300G		黃薯粉300G		黃薯粉300G		黃薯粉300G		黃薯粉300G		黃薯粉300G		黃薯粉300G	
烤魷約3.4K		烤魷約3.4K		烤魷約3.4K		烤魷約3.4K		烤魷約3.4K		烤魷約3.4K		烤魷約3.4K		烤魷約3.4K		烤魷約3.4K		烤魷約3.4K	
白蘿蔔Q		白蘿蔔Q		白蘿蔔Q		白蘿蔔Q		白蘿蔔Q		白蘿蔔Q		白蘿蔔Q		白蘿蔔Q		白蘿蔔Q		白蘿蔔Q	
紅蘿蔔丁Q		紅蘿蔔丁Q		紅蘿蔔丁Q		紅蘿蔔丁Q		紅蘿蔔丁Q		紅蘿蔔丁Q		紅蘿蔔丁Q		紅蘿蔔丁Q		紅蘿蔔丁Q		紅蘿蔔丁Q	
薑片		薑片		薑片		薑片		薑片		薑片		薑片		薑片		薑片		薑片	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計	
馬鈴薯去皮		馬鈴薯去皮		馬鈴薯去皮		馬鈴薯去皮		馬鈴薯去皮		馬鈴薯去皮		馬鈴薯去皮		馬鈴薯去皮		馬鈴薯去皮		馬鈴薯去皮	
毛豆仁CAS		毛豆仁CAS		毛豆仁CAS		毛豆仁CAS		毛豆仁CAS		毛豆仁CAS		毛豆仁CAS		毛豆仁CAS		毛豆仁CAS		毛豆仁CAS	
三色丁CAS		三色丁CAS		三色丁CAS		三色丁CAS		三色丁CAS		三色丁CAS		三色丁CAS		三色丁CAS		三色丁CAS		三色丁CAS	
黑胡椒粒60C		黑胡椒粒60C		黑胡椒粒60C		黑胡椒粒60C		黑胡椒粒60C		黑胡椒粒60C		黑胡椒粒60C		黑胡椒粒60C		黑胡椒粒60C		黑胡椒粒60C	
芋頭小丁(冷		芋頭小丁(冷		芋頭小丁(冷		芋頭小丁(冷		芋頭小丁(冷		芋頭小丁(冷		芋頭小丁(冷		芋頭小丁(冷		芋頭小丁(冷		芋頭小丁(冷	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計	
有機龍鳳菜		有機龍鳳菜		有機龍鳳菜		有機龍鳳菜		有機龍鳳菜		有機龍鳳菜		有機龍鳳菜		有機龍鳳菜		有機龍鳳菜		有機龍鳳菜	
薑絲		薑絲		薑絲		薑絲		薑絲		薑絲		薑絲		薑絲		薑絲		薑絲	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計	
牛蒡		牛蒡		牛蒡		牛蒡		牛蒡		牛蒡		牛蒡		牛蒡		牛蒡		牛蒡	
玉米段(3米Q		玉米段(3米Q		玉米段(3米Q		玉米段(3米Q		玉米段(3米Q		玉米段(3米Q		玉米段(3米Q		玉米段(3米Q		玉米段(3米Q		玉米段(3米Q	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計	
豆沙包		豆沙包		豆沙包		豆沙包		豆沙包		豆沙包		豆沙包		豆沙包		豆沙包		豆沙包	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計	
小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計		小計	
合計		合計		合計		合計		合計		合計		合計		合計		合計		合計	
-3		14		共		0		11		共		0		15		共		0	
全穀雜糧類		全穀雜糧類		全穀雜糧類		全穀雜糧類		全穀雜糧類		全穀雜糧類		全穀雜糧類		全穀雜糧類		全穀雜糧類		全穀雜糧類	
豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類		豆魚蛋肉類	
蔬菜類		蔬菜類		蔬菜類		蔬菜類		蔬菜類		蔬菜類		蔬菜類		蔬菜類		蔬菜類		蔬菜類	
油脂與堅果種子		油脂與堅果種子		油脂與堅果種子		油脂與堅果種子		油脂與堅果種子		油脂與堅果種子		油脂與堅果種子		油脂與堅果種子		油脂與堅果種子		油脂與堅果種子	
水果類		水果類		水果類		水果類		水果類		水果類		水果類		水果類		水果類		水果類	
乳品類		乳品類		乳品類		乳品類		乳品類		乳品類		乳品類		乳品類		乳品類		乳品類	
熱量		熱量		710		764		0		764		0		714		759		759	

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

午餐敬告

主任：

校長：

午餐敬告

午餐敬告

午餐敬告