

大同國民小學112學年度第二學期第9週午餐食譜設計表

2024/04/08(星期一)					2024/04/09(星期二)					2024/04/10(星期三)					2024/04/11(星期四)					2024/04/12(星期五)						
用餐人數					用餐人數					用餐人數					用餐人數					用餐人數						
食材					食材					食材					食材					食材						
數量					數量					數量					數量					數量						
單位					單位					單位					單位					單位						
備註					備註					備註					備註					備註						
芝麻飯	廠商	白米(產	50	KG		廠商	白米(產	45	KG		廠商	白米(產	45	KG		廠商	白米(產	45	KG		廠商	白米(產	45	KG		
	永芳	黑芝麻	0.3	KG		復進	紅扁豆	5	KG	130408	先送	永芳	糙米(產	5	KG		永芳	紫糯米	5	KG	130411	先送	永芳	紫糯米	5	KG
	永芳	雞丁	40	KG	CAS	復進	肉片	54	KG		CAS	永芳	絞肉	51	KG		永芳	絞肉	51	KG		永芳	絞肉	51	KG	
	永芳	骨腿丁	18	KG	CAS	永芳	高麗菜Q	32	KG		Q	永芳	綠豆芽Q	20	KG	Q	永芳	豆腐4.3K(薄	4	盤		永芳	豆腐4.3K(薄	4	盤	
	永芳	馬鈴薯去皮Q	25	KG	Q	永芳	金針菇C-Q	10	KG		Q	永芳	素花枝排	20	片		永芳	素花枝排	20	片		永芳	素花枝排	20	片	
彩椒蜜汁雞	永芳	洋蔥去皮Q	10	KG	Q	永芳	枸杞	0.6	KG			永芳	芹菜Q	2	KG	Q	永芳	芹菜Q	2	KG	Q	永芳	芹菜Q	2	KG	
	永芳	彩椒Q	3	KG	Q	永芳	薑片	0.6	KG			永芳	乾香菇絲	0.4	KG		永芳	乾香菇絲	0.4	KG		永芳	乾香菇絲	0.4	KG	
	永芳	豆腸	1.2	KG		永芳	素蹄花	3	包			永芳	蝦米(仁)	0.5	KG		永芳	蝦米(仁)	0.5	KG		永芳	蝦米(仁)	0.5	KG	
	永芳					永芳						永芳	絞紅蔥頭	1	KG		永芳	絞紅蔥頭	1	KG		永芳	絞紅蔥頭	1	KG	
	永芳					永芳						永芳	紅蘿蔔絲Q	5	KG	Q	永芳	紅蘿蔔絲Q	5	KG	Q	永芳	紅蘿蔔絲Q	5	KG	
刺瓜天婦羅	永芳	油片(切絲)	0.3	KG		永芳	油片(切絲)	0.3	KG			永芳	油片(切絲)	0.3	KG		永芳	油片(切絲)	0.3	KG		永芳	油片(切絲)	0.3	KG	
	永芳					永芳						永芳					永芳				永芳					
	永芳					永芳						永芳					永芳				永芳					
	永芳					永芳						永芳					永芳				永芳					
	永芳					永芳						永芳					永芳				永芳					
小松菜(產	永芳	小計	97			永芳	小計	100				永芳	小計	45			永芳	小計	1,040			永芳	小計	83		
	永芳	大黃瓜Q	70	KG	Q	永芳	冬粉(萬龍	8	KG			永芳	肉丁	54	KG	CAS	永芳	豆腐4.3K(薄	14	盤		永芳	乾海帶芽	2.4	KG	
	永芳	虱目魚甜不辣	12	KG	Q	永芳	豆干絞碎	28	KG			永芳	家鄉豬血糕丁CAS(包	5	包	CAS	永芳	脆筍片	15	KG		永芳	黃豆芽Q	30	KG	
	永芳	紅蘿蔔片Q	5	KG	Q	永芳	韭菜Q	6	KG		Q	永芳	白蘿蔔Q	20	KG	Q	永芳	洋蔥去皮Q	5	KG	Q	永芳	紅蘿蔔Q	9	KG	
	永芳	小木耳Q	2	KG	Q	永芳	蝦皮	0.3	KG		Q	永芳	海帶結	8	KG		永芳	紅蘿蔔片Q	5	KG	Q	永芳	白芝麻	0.3	KG	
番茄玉米蛋花湯	永芳	小計	89			永芳	紅蘿蔔絲Q	5	KG		Q	永芳	酸菜心絲	5	KG		永芳	青蔥Q	1	KG	Q	永芳	薑絲	0.6	KG	
	永芳	小松菜(產	64	KG		永芳	永軒絞肉	6	KG		Q	永芳	滷味滷包10入	1	包		永芳				永芳					
	永芳	蒜末	2	KG		永芳	麵輪	0.2	KG			永芳	素豬血糕480G	1	條		永芳				永芳					
	永芳	薑絲	2	KG		永芳	小計	54				永芳	四分干丁	1	KG		永芳				永芳					
	永芳	小計	68			永芳	有機塔菇菜	64	KG			永芳	小計	95			永芳	小計	40			永芳	小計	42		
番茄玉米蛋花湯	永芳	小松菜(產	64	KG		永芳	有機黑葉白菜	64	KG			永芳	青江菜(產	68	KG		永芳	有機黑葉白菜	64	KG		永芳	有機黑葉白菜	64	KG	
	永芳	小計	68			永芳	小計	64				永芳	小計	68			永芳	小計	64			永芳	小計	64		
	永芳	大蕃茄Q	10	KG	Q	永芳	現購黃豆(國產	1	包	130408	先送	永芳	玉米香酥餅30G	2,090	片		永芳	冬瓜Q	35	KG	Q	永芳	榨菜絲	18	KG	
	永芳	玉米段(3米C	25	KG	Q	永芳	日隆二砂25K(台精	1	件			永芳	小計	2,090			永芳	小薏仁	3	KG	130410	先送	永芳	冬粉(萬龍	4	KG
	永芳	洗選蛋	3	KG	Q	永芳	小計	2				永芳	小計	2,090			永芳	薑絲	0.6	KG		永芳	薑絲	0.6	KG	
熱量	永芳	大骨	3	KG	CAS	永芳	小計	2				永芳	小計	2,090			永芳	大骨	3	KG	CAS	永芳	大骨	3	KG	
	永芳	小計	41			永芳	小計	2				永芳	小計	2,090			永芳	小計	42			永芳	小計	26		
	永芳					永芳						永芳					永芳				永芳					
	永芳					永芳						永芳					永芳				永芳					
	永芳					永芳						永芳					永芳				永芳					
熱量	永芳	全穀雜糧類	5.2			永芳	全穀雜糧類	5.4				永芳	全穀雜糧類	5.2			永芳	全穀雜糧類	5.4			永芳	全穀雜糧類	5.3		
	永芳	豆魚蛋肉類	2.4			永芳	豆魚蛋肉類	2.2				永芳	豆魚蛋肉類	2.4			永芳	豆魚蛋肉類	2.5			永芳	豆魚蛋肉類	2.1		
	永芳	蔬菜類	2.0			永芳	蔬菜類	2.0				永芳	蔬菜類	1.8			永芳	蔬菜類	1.8			永芳	蔬菜類	1.8		
	永芳	油脂與堅果種子	2.4			永芳	油脂與堅果種子	2.5				永芳	油脂與堅果種子	2.5			永芳	油脂與堅果種子	2.3			永芳	油脂與堅果種子	2.2		
	永芳	水果類	0.0			永芳	水果類	0.0				永芳	水果類	1.0			永芳	水果類	0.0			永芳	水果類	0.0		
熱量	永芳	乳品類	0.0			永芳	乳品類	0.0				永芳	乳品類	0.0			永芳	乳品類	0.0			永芳	乳品類	1.0		
	永芳	熱量	702			永芳	熱量	706				永芳	熱量	762			永芳	熱量	714			永芳	熱量	793		
	永芳					永芳						永芳					永芳				永芳					
	永芳					永芳						永芳					永芳				永芳					
	永芳					永芳						永芳					永芳				永芳					

大同國民小學112學年度第二學期第9週午餐素食食譜設計表

芝麻飯	2024/04/08(星期一)			紅扁豆飯	2024/04/09(星期二)			客家米粉湯	2024/04/10(星期三)			糙米飯	2024/04/11(星期四)			紫米飯	2024/04/12(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	
	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
	白米(產)	共用	KG		白米(產)	共用	KG		濕米粉	共用	KG		白米(產)	共用	KG		白米(產)	共用	KG
蜜汁豆腸	黑芝麻	共用	KG	高麗菜炒腰花	紅扁豆	共用	KG	素炒米粉湯				素花枝排	糙米(產)	共用	KG	玉米炒蛋	紫糯米	共用	KG
	豆腸	1.2	KG		素蹄花	3	KG		油片(切絲)	0.3	KG		洗選蛋	1	KG				
	彩椒Q	共用	KG		高麗菜Q	共用	KG		芹菜Q	共用	KG		素花枝排	20	片		玉米粒CASQ	共用	KG
	馬鈴薯去皮Q	共用	KG		金針菇C-Q	共用	KG		乾香菇絲	共用	KG								
					枸杞	共用	KG		芹菜Q	共用	KG								
					薑片	共用	KG		乾香菇絲	共用	KG								
					紅蘿蔔絲Q	共用	KG		紅蘿蔔絲Q	共用	KG								
小計	1	人/0.00元		小計	3	人/0.00元		小計	0	人/0.00元		小計	20	人/0.00元		小計	1	人/0.00元	
脆炒黃瓜	大黃瓜Q	共用	KG	炒冬粉	冬粉(萬龍)	共用	KG	黃師傅滷味	素豬血糕480G	1		紅燒豆腐	豆腐4.3K(薄)	共用	盤	芝香海芽	乾海帶芽	共用	KG
	小木耳Q	共用	KG		豆干絞碎	共用	KG		四分干丁	1	KG		脆筍片	共用	KG		黃豆芽Q	共用	KG
	紅蘿蔔片Q	共用	KG		紅蘿蔔絲Q	共用	KG		白蘿蔔Q	共用	KG		洋蔥去皮Q	共用	KG		紅蘿蔔Q	共用	KG
					麵輪	0.2	KG		海帶結	共用	KG		紅蘿蔔片Q	共用	KG		白芝麻	共用	KG
									酸菜心絲	共用	KG						薑絲	共用	KG
小計	0	人/0.00元		小計	0	人/0.00元		小計	2	人/0.00元		小計	0	人/0.00元		小計	0	人/0.00元	
小松菜(產)	小松菜(產)	共用	KG	有機塔菇菜	有機塔菇菜	共用	KG	青江菜(產)	青江菜(產)	共用	KG	有機黑葉白菜	有機黑葉白菜	共用	KG	有機青油菜	有機青油菜	共用	KG
小計	0	人/0.00元		小計	0	人/0.00元		小計	0	人/0.00元		小計	0	人/0.00元		小計	0	人/0.00元	
蕃茄玉米蛋花湯	大蕃茄Q	共用	KG	現磨豆漿	黃豆(國產)	共用	包	玉米香酥餅	玉米香酥餅30G	共用	片	冬瓜薏仁湯	冬瓜Q	共用	KG	榨菜細粉湯	榨菜絲	共用	KG
	玉米段(3米C)	共用	KG		二砂25K(台灣)	共用	件						小薏仁	共用	KG		冬粉(萬龍)	共用	KG
	洗選蛋	共用	KG										薑絲	共用	KG		薑絲	共用	KG
	小計	0	人/0.00元			小計	0		人/0.00元		小計		0	人/0.00元			小計	0	人/0.00元
合計	11	共	#REF!	合計	13	共	#REF!	合計	14	共	#REF!	合計	10	共	#REF!	合計	14	共	#REF!
熱量	全穀雜糧類	5.2		熱量	全穀雜糧類	5.4		熱量	全穀雜糧類	5.2		熱量	全穀雜糧類	5.4		熱量	全穀雜糧類	5.3	
	豆魚蛋肉類	2.4			豆魚蛋肉類	2.2			豆魚蛋肉類	2.4			豆魚蛋肉類	2.5			豆魚蛋肉類	2.1	
	蔬菜類	2.0			蔬菜類	2.0			蔬菜類	1.8			蔬菜類	1.8			蔬菜類	1.8	
	油脂與堅果種子	2.4			油脂與堅果種子	2.5			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	2.2	
	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	702			熱量	706			熱量	762			熱量	714			熱量	793	