頭洲國小一一三學年第一學期學生午餐食譜設計表(第五週)

oal 預估總價: 平均每日: 平均每人每日: 食材來源一律使用國產豬、牛肉

	9 月 23 日(星期一).			9 月 24 日(星期二).			9 月 25 日(星期三).			9 月 26 日(星期四).			9 月 27 日(星期五).		
	人數	1,171 人(預估:$28,178)		人數	1,089 人(預估:$42,137)		人數	1,171 人(預估:$56,664)		人數	1,171 人(預估:$42,045)		人數	1,171 人(預估:$38,042)	
	主食	香Q白米飯		主食	糙米飯		主食	麵食		主食	胚芽飯		主食	香Q白米飯	
	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量	菜名	配 料	數 量
主菜	紅燒豬腳	豬腳丁3K"cas	27Kg	瓜仔雞丁	雞胸丁"佳世福	80Kg	炒烏龍麵	熟小烏龍麵	122Kg	豆瓣魚丁	鯰魚丁12K Q	108Kg	鹽酥雞翅	雞三節翅W6佳世福	590支
		肉角*"cas	60Kg		冬瓜*Q	18Kg		乾香菇絲(台灣)	1Kg		敏豆-冷凍10k ˇ	2件		地瓜粉(細)20K	1件
		白蘿蔔*去皮進口	25Kg		紅蘿蔔片.*Q	6Kg		乾蝦仁	1Kg		木耳絲Q.*	6Kg		麵粉-中筋22K	1件
		紅蘿蔔切中丁.*Q	10Kg		花瓜條1.8K"	9包		肉絲*"cas	18Kg		洋蔥去皮*加工	15Kg			
		絞蒜仁	1Kg		薑片	1Kg		高麗菜*去外葉	30Kg		紅蘿蔔片.*Q	7Kg			
		八角粒	0.3Kg					紅蘿蔔Q	10Kg		薑絲	1Kg			
								木耳絲Q.*	6Kg		黃豆瓣醬3K"	2桶			
副菜	銀芽炒豆包	綠豆芽	75Kg	鮮蔬炒蛋	洗選雞蛋"12K	60Kg		洋蔥去皮*加工	12Kg						
		肉絲*"cas	6Kg		木耳絲Q.*	6Kg		青蔥	0.6Kg						
		炸豆包切絲.	10Kg		玉米粒15K富士鮮	1件		油蔥酥 約1斤	庫存						
		紅蘿蔔絲.*Q	7Kg		玉米粒富士鮮約1K	5包	關東煮	白蘿蔔*去皮進口	18Kg	蛋酥白菜	大白菜*去外葉.*	85Kg	青花什錦	青花菜"12K散	8件
		絞蒜仁	1Kg		紅蘿蔔Q	4Kg		肉角*"cas	51Kg		肉絲*cas	10Kg		火腿丁1K ˇ	8包
		黑胡椒粒.1斤飛馬	庫存		絞蒜仁	1Kg		米血糕3K如記(切)	6包		洗選雞蛋"12K	12Kg		香菇小朵(生)Q	9Kg
青菜	有機黑葉	有機青菜宋昭明	庫存	有機小松	有機青菜羅文輝	庫存		虱目小魚丸3K包"	5包		芋頭*去皮Q	15Kg		紅蘿蔔片.*Q	4Kg
		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg		柴魚片-半斤	1包		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg
							產銷履歷	空心菜-產履-東	70Kg	有機味美	有機青菜陳滿	庫存	產銷履歷	莧菜-產履-東	75Kg
湯	大滷湯	洗選雞蛋(盤)30入	3盤	羅宋湯	高麗菜*去外葉	19Kg		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg		絞蒜仁	1Kg
		肉絲*cas	5Kg		馬鈴薯-洗皮.足*	12Kg									
		大白菜*去外葉	14Kg		紅蘿蔔切小丁.*Q	3Kg									
		木耳絲Q.*	3Kg		洋蔥去皮-美*本產	6Kg	和風味噌湯	洋蔥去皮*加工	20Kg	地瓜QQ湯	地瓜產履.*	22Kg	海芽蛋花湯	海帶芽(乾)	1.2Kg
		紅蘿蔔Q	3Kg		蕃茄(角)2550g	4桶		海帶芽(乾)	0.6Kg		切QQ粉圓	18Kg		金絲菇Q	3Kg
		豆腐4.2K津切絲	3板		叉骨切cas	6Kg		豆腐4.2K(薄).	6板		薑片	0.8Kg		洗選雞蛋(盤)30入	5盤
								味噌(粗)9k十全	1件		砂糖"	15Kg		薑絲	1Kg
								味噌(粗)3k	1件		黑糖(紅糖)450g	13包		叉骨切cas	8Kg
								柴魚片-半斤	1包						
					西點餐組	82組									
		糙米-隔天用	4Kg		扣頭洲三年級82人	1天		胚芽米-隔天用	4Kg		雞三節翅W6佳世福	600支			
水果					鮮奶(養)隨車	1099瓶		葡萄"進口約10粒	1191人						
營養	全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 鮮奶 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量			全穀 豆魚 蔬菜 水果 油脂 熱量		
	5.1 2.5 1.9 2.4 701			5.2 2.7 1.6 0.7 2.6 808			5.0 2.8 1.5 1.0 2.7 780			5.3 2.7 1.9 2.7 744			5.0 2.7 1.7 3.0 731		

設計小組: 永得有限公司 執行秘書: 審核: 校長: