臺中市烏日區九德國小午餐食譜數量設計表　　111學年度第二學期第 3 週

用餐人數：　1,620　　單位：公斤　　印表日期：2022-02-16

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細		水果 飲料
			材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量	
3月1日週三	飯	豬油拌飯	豬油生鮮(使	10	十三香滷雞腿	雞腿六台優	1620pc	蒜香蚵白菜	履歷蚵白菜	130	結頭鮮菇湯	結頭菜中丁	50	胚芽米20
			紅蔥末	8		十三香(素可	2盒		蒜末	1		金針菇追溯	10	
			蒜頭切片	5		蒜仁	1		金針菇追溯	10		正大骨台優	9	
			長糯米35			薑片	1					玉米穗段追	15	
			2/24到			退冰								
														人數:1,620
3月2日週四	胚芽飯	蕃茄燒肉	上肉丁台優	120	雙花繽紛	木耳絲追溯	2	蒜香高麗菜	履歷高麗菜	130	冬瓜排骨湯	冬瓜大丁追	60	紅豆麵包
			蕃茄去蒂追	24		上肉片台優	15		培根小片津	6		中排骨台優	9	
			紅蘿蔔大丁	8		紅蘿蔔片追	3		粗蒜末	1		嫩薑絲	1	
			洋芋大丁追	50		粗蒜末	2					金針菇追溯	10	
			月桂葉	1包		綠花椰菜台	60							
						白花冷凍台	50							
						杏鮑菇支在	6							人數:1,620
3月3日週五	糙米飯	黑胡椒豆腐	嫩四角油豆	1620pc	茶葉蛋	水煮蛋(台灣	1640pc	有機黑葉白菜	黑葉白菜有	130	綠豆薏仁湯	綠豆	25	保久乳全脂
			粗絞肉台優	12		紅茶包小	10pc		嫩薑絲	1		大麥小薏仁	10	
			洋蔥大丁追	18					鮑魚菇追溯	9		二砂包糖一	40包	
			蒜末	1										
			三色豆包裝	5										
			粗黑胡椒粒	1包										人數:1,620

廢棄率：雞腿、雞排、雞翅 20~25%；骨腿丁、雞丁、鴨丁 30~35%；排骨丁、豬腳丁 45~50%。魚丁包冰率 30~50%(各家原料廠不盡相同)。小葉菜類(小白菜、油菜、青江菜、菠菜等)3~6%；包葉菜類(高麗菜、大白菜、包心A菜等)2~3%；瓜菜類(冬瓜、瓠瓜、大黃瓜、絲瓜等)2~3%。

全面使用臺灣豬肉

臺中市烏日區九德國小午餐食譜數量設計表　　111學年度第二學期第 4 週

用餐人數：　1,620　　單位：公斤　　印表日期：2023-03-16

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細		水果 飲料
			材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量	
3月6日週一	麥片飯	三杯雞	骨腿丁台優	141	腰果四色	豆薯小丁追	60	韭菜銀芽	綠豆芽追溯	122	黃瓜大骨湯	大黃瓜薄片	55	小米麥片水果
			九層塔作清	2		玉米粒桶	25		木耳絲追溯	2		芹菜去葉追	1	
			蒜仁	1.5		腰果生	6		培根小片津	9		小黑輪條如	12	
			薑片	1.5		紅蘿蔔小丁	10		蒜末	1		正大骨台優	9	
			玉米穗段追	21		小黃瓜小丁	10		韭菜切段追	2				
			栗子熟	8		粗蒜末	1.5							人數:1,620
3月7日週二	小米飯	古早味肉燥	粗絞肉台優	120	焗汁通粉	綠花椰菜台	40	有機高麗菜	高麗菜有機	130	雪花雙菇湯	木耳絲追溯	8	綜合堅果隨
			豆干丁非基	50		洋芋中丁追	55		紅蘿蔔絲追	6		金針菇追溯	10	
			紅蔥末	2		碎培根(臺灣	9		粗蒜末	1		洗選蛋追溯	12	
			乾香菇片台	2		洋蔥中丁追	15		木耳絲追溯	3		正大骨台優	9	
			鶉蛋(台灣)	12		紅蘿蔔片追	6					嫩薑絲	1	
						康寶白汁粉	4包					大白菜切追	30	
						蒜末	1							
						乳酪絲	5							
						通心麵彎管	50包							人數:1,620
3月8日週三		星州湯麵	白油麵	225	馬來雞翅	雞翅七台優	1620pc	蒜香菠菜	履歷菠菜截	130	烤地瓜	冰烤蕃薯	1650pc	五穀米優酪乳養樂鮮豆漿養樂鮮奶全脂養
			上肉片台優	24		八角粉小磨	1盒		粗蒜末	1				
			高麗菜切追	65		義大利香料	1包		鮑魚菇追溯	6				
			紅蔥末	2		薑黃粉	1							
			洋蔥中丁追	18		孜然粉	1罐							
			奶粉公斤	5		洗選蛋追溯	1.2							
			咖哩粉一斤	2盒		低筋麵粉公	5							
			康寶巴黎風	1盒										
			康寶香茅青	3包										
			康寶海龍皇	2罐										
			香茅粉檸檬	1包										
			粗蒜末	2										
			魷耳條台優	10包										
			金針菇特追	10										
			木耳絲追溯	5										
			虱目珍珠丸	15										人數:1,620
3月9日週四	五穀飯	糖醋魚丁	水鯊丁追溯	240	麻油鮮菇	杏鮑菇支追	24	薑汁蚵白菜	履歷蚵白菜	133	香菇雞湯	骨腿丁台優	18	有機白米90有機糙米30乳酪蒸果子
			洋蔥大丁追	40		高麗菜切追	56		嫩薑絲	1		鈕菇台灣	1	
			鳳梨丁桶裝	7桶		凍豆腐非基	56		鮑魚菇追溯	4.9		薑片	1	
			蒜末	1.5		薑母鴨藥包	11包					桶蔭瓜	2桶	
			蕃茄糊可果	3桶		角螺非基改	6					白蘿蔔去皮	60	
			紅甜椒切追	3		薑片	1.2							
			黃甜椒切追	3										人數:1,620
3月10日週五	有機米	烏龍豆干	大溪黑豆干	72	日式蒸蛋	洗選蛋追溯	84	翠綠油菜	履歷油菜截	130	黑糖山粉圓	山粉圓	10	蘋果汁養樂
			茶枝包大	2包		紅蘿蔔絲追	15		蒜末	1		二砂包糖一	20包	
			薑片	1		乾海帶芽	0.8		鮑魚菇追溯	6		鳳梨丁桶裝	6桶	
			蒜仁	1		生香菇朵追	9					黑糖四百五	35包	
			萬用滷包布	10粒		素蝳肉絲	10斤					檸檬	2	
			柴魚絲	6包										
			素米血丁3k	10包										
			素水晶餃	1650pc										人數:1,620

臺中市烏日區九德國小午餐食譜數量設計表　　111學年度第二學期第 5 週

用餐人數：　1,620　　單位：公斤　　印表日期：2023-03-16

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細		水果 飲料
			材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量	
3月13日週一	芝麻飯	鹽水雞	骨腿丁台優	126	嫩炒海茸	海茸	94	有機蚵白菜	蚵白菜有機	130	關東煮湯	金針菇追溯	10	黑芝麻熟
			玉米筍去皮	5		紅蘿蔔絲追	10		粗蒜末	1		白蘿蔔大丁	40	紅藜
			綠花加工追	18		嫩薑絲	1		秀珍菇追溯	6		黑輪片如記	15	水果
			杏鮑菇支在	9		上肉絲台優	15					紅蘿蔔中丁	8	
			木耳朵追溯	4		九層塔作清	1.5					柴魚片一斤	2包	
			菜豆(敏豆	6								正大骨台優	9	
			蔥	2										
			八角粉小磨	1盒										
			花椒粒小磨	1包										
			椒鹽粉一斤	2盒										
			香油福壽	2桶										人數:1,620
3月14日週二	紅藜飯	虱目魚排	虱目魚排	1640pc	鮮蔬河粉	寬粉絲特級	12	蒜香菠菜	履歷菠菜截	130	酸辣湯	薄板豆腐盤	9盤	綜合堅果隨
			蝦餅	3		皮絲	6		粗蒜末	1		鮮筍絲追溯	12	皮蛋245pc
			粗蒜末	2		高麗菜切追	60		鮑魚菇追溯	6		木耳絲追溯	9	
			青蔥	1.5		紅蘿蔔絲追	5					紅蘿蔔絲追	4	
						木耳絲追溯	5					榨菜絲	12	
						蒜末	1.2					香菜	1	
						無辣豆瓣醬	1桶					洗選蛋追溯	6	
												豬血切條	6	
												上肉絲台優	6	人數:1,620
3月15日週三	飯	皮蛋瘦肉粥	上肉絲台優	30	橙汁雞排	雞排五台優	1620pc	翠綠油菜	履歷油菜截	130	餡餅	餡餅欣冠	1620pc	優酪乳養樂
			玉米粒台優	30		柳丁	50粒		蒜末	1		蒜泥1		鮮豆漿養樂
			高麗菜切追	60		蜂蜜3k	1桶		鮑魚菇追溯	6		香菜1.5		鮮奶全脂養
			紅蘿蔔絲追	8		柳橙汁1.4L	4瓶							
			乾香菇片台	2台斤										
			洗選蛋追溯	12										
			紅蔥末	2										人數:1,620
3月16日週四	糙米飯	咖哩鮮蔬	百頁豆腐切	50	蘇格蘭炸蛋	水煮蛋(台灣	1640pc	蒜香高麗菜	履歷高麗菜	130	海芽蛋花湯	乾海帶芽	1.5	燕麥粒
			綠花冷凍台	24		燕麥片沖泡	3罐		紅蘿蔔絲追	6		洗選蛋追溯	12	馬卡龍台式
			紅蘿蔔中丁	3		麵包粉3K	2包		粗蒜末	1		蔥	1	廚藝交流
			杏鮑菇支追	12		椒鹽粉一斤	1盒		木耳絲追溯	4		嫩薑絲	1	
			黃地瓜大丁	24		洗選蛋追溯	12		芹菜去葉追	3		正大骨台優	9	
			咖哩粉一斤	5盒		低筋麵粉公	10							
			角螺非基改	10.8										人數:1,620
3月17日週五	燕麥飯	冰糖醬鴨	櫻桃鴨肉丁	132	芋香白菜	大白菜切追	100	蒜香福山萵苣	履歷福山萵	130	紫米紅豆湯	紫米黑糯米	20	柳橙綜合果
			米血丁台優	12包		芋頭中丁追	25		紅蔥末	2		紅豆履歷	25	
			甜麵醬大桶	3桶		紅蘿蔔絲追	6		粗絞肉台優	6		西谷米	6	
			薑片	2		上肉絲台優	15					二砂包糖一	20包	
			蒜仁	1		粗蒜末	1.2							
			冰糖一公斤	2		蔥	1							
			九層塔作清	2		冬蝦	1							
			洋蔥大丁追	5		乾香菇片台	1台斤							
						角螺非基改	3.6							人數:1,620

廢棄率：雞腿、雞排、雞翅 20~25%；骨腿丁、雞丁、鴨丁 30~35%；排骨丁、豬腳丁 45~50%。魚丁包冰率 30~50%(各家原料廠不盡相同)。小葉菜類(小白菜、油菜、青江菜、菠菜等)3~6%；包葉菜類(高麗菜、大白菜、包心A菜等)2~3%；瓜菜類(冬瓜、瓠瓜、大黃瓜、絲瓜等)2~3%。

全面使用臺灣豬肉

臺中市烏日區九德國小午餐食譜數量設計表　　111學年度第二學期第 6 週

用餐人數：　1,620　　單位：公斤　　印表日期：2023-03-16

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細		水果 飲料
			材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量	
3月20日週一	麥片飯	咕咾肉	上肉丁台優	129	筍絲羹	鮮筍絲追溯	40	蒜香青江菜	履歷青江菜	130	山藥排骨湯	山藥中丁追	40	麥片
			鳳梨丁桶裝	5桶		肉羹楠(使用	18		粗蒜末	1		中排骨台優	18	胚芽米
			洋蔥大丁追	24		紅蘿蔔絲追	8		秀珍菇追溯	3		薑片	1.5	水果
			紅蘿蔔片追	8		木耳絲追溯	7					紅棗台灣追	1台斤	
			青椒切追溯	4		大白菜切追	55					鈕菇在地食	1台斤	
			蒜末	1		金針菇特追	10							
						鈕菇台灣	1							
						冬蝦	1							人數:1,620
3月21日週二	胚芽飯	親子丼	骨腿丁台優	141	黃瓜鵪蛋	大黃瓜厚片	94	蒜香蚵白菜	履歷蚵白菜	130	榨菜肉絲湯	榨菜絲特	24	綜合堅果隨
			洋蔥中丁追	20		鵪蛋(台灣)	16		蒜末	1		上肉絲台優	12	
			紅蘿蔔絲追	6		紅蘿蔔絲追	8		金針菇追溯	5		紅蔥末	1	
			洗選蛋追溯	9		木耳絲追溯	6					金針菇追溯	15	
			海苔絲	3包		蒜末	1.2					蔥	0.6	
			蔥	1.2										
			蒜末	1.2										人數:1,620
3月22日週三	飯	西班牙燉飯	蝦仁台灣	12包	章魚燒	花枝丸(魷魚	3360P	蒜香菠菜	履歷菠菜截	130	南瓜濃湯	南瓜去皮小	25	小米
			綠花加工追	30		柴魚片半斤	3包		粗蒜末	1		洋芋小丁追	13	優酪乳養樂
			洋蔥小丁追	30		海苔粉	1包		鮑魚菇追溯	6		洋蔥中丁追	9	鮮豆漿養樂
			三色豆	15								洗選蛋追溯	12	鮮奶全脂養
			乳酪粉	3罐								碎培根(臺灣	8	
			奶粉公斤	6								奶粉公斤	8	
			香芹粉	1罐										
			義大利香料	1罐										
			雞清丁台優	57										人數:1,620
3月23日週四	小米飯	筍干燒鴨	櫻桃鴨肉丁	120	小瓜魷魚	小黃瓜切片	73	蒜香高麗菜	履歷高麗菜	130	日式味噌湯	薄板豆腐盤	12盤	杯子蛋糕二
			筍干	36		發泡魷魚	24		紅蘿蔔絲追	6		味噌三公斤	3盒	蕎麥
			蒜仁	1		紅蘿蔔片追	5		粗蒜末	4		蔥	1	
			薑片	1		有機黑蠔菇	12		木耳絲追溯	5		乾海帶芽	0.6	
			酸菜絲	12		蒜末	2		芹菜去葉追	2		洋蔥小丁追	15	
			油豆腐丁傳	30		沙茶醬牛頭	2桶					嫩薑絲	1	
												正大骨台優	12	人數:1,620
3月24日週五	蕎麥飯	紅燒豆腸	豆腸炸過非	80	佛跳牆	大白菜切追	60	翠綠油菜	履歷油菜截	129.6	燒仙草	仙草原汁五	10袋	保久乳義美
			酸菜絲	12		紅蘿蔔片追	10		蒜末	1.1		芋圓	12	五穀米
			木耳絲追溯	5		鈕菇台灣	1.5		鮑魚菇追溯	6.5		地瓜圓	9	
			嫩薑絲	2		芋頭大丁追	20					八寶豆蜜	6桶	
			紅蘿蔔片追	6		素排骨酥	12斤					二砂包糖一	40包	
			九層塔作清	2		油豆腐丁傳	30					花生片燒仙	8.4	
			百頁豆腐切	20		蒜仁	2							
						香菜	1							
						鵪蛋(台灣)	20							人數:1,620
3月25日週六	五穀飯	酥炸魚排	鮭鯊片台優	1640pc	奶油菌菇馬鈴薯	洋芋中丁追	60	有機銀芽	綠豆芽有機	123	地瓜排骨湯	黃地瓜中丁	25	水果
			蝦餅	5包		生香菇朵追	9		紅蔥末	2		栗子熟	4	
			粗蒜末	2		綠花冷凍台	36		韭菜切段追	2		龍骨丁台優	18	
			蔥	1.5		三色豆cas	8		培根小片津	9		杏鮑菇支追	9	
			地瓜薯條	24		洋菇片桶裝	8桶					高麗菜切追	20	
						奶油安佳	1磅					芹菜去葉追	1	
						培根小片津	12							

臺中市烏日區九德國小午餐食譜數量設計表　　111學年度第二學期第 7 週

用餐人數：　1,620　　單位：公斤　　印表日期：2022-03-16

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	副菜(二)用量明細		菜名	湯類用量明細		水果 飲料
			材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量	
3月27日週一	紅藜飯	紅麴豬腳	祥豬腳丁台	69	蝦仁青木瓜絲	青木瓜去皮	81	蒜香菠菜	履歷菠菜截	130	四神湯	中排骨台優	24	水果
			上肉丁台優	48		蝦仁台灣Q	24包		粗蒜末	1		大麥小薏仁	8	紅藜
			白蘿蔔大丁	50		小蕃茄公斤	16		鮑魚菇追溯	6		蓮子台灣	3台斤	燕麥粒
			水煮花生	9		紅蘿蔔絲追	8					淮山又名山	1台斤	
			薑片	2		花生片燒仙	5					芡實	1台斤	
			紅麴醬一公	5桶		魚露泰式	2罐					山藥中丁追	30	
						檸檬汁鮮	4瓶					薑片	1	
						蒜末	1.2					當歸	1台斤	人數:1,620
3月28日週二	燕麥飯	花雕雞	骨腿丁台優	120	麻婆豆腐	薄板豆腐切	26盤	有機黑葉白菜	黑葉白菜有	130	肉骨茶	肉骨茶包飛	18包	綜合堅果隨
			薑片	1.2		粗絞肉台優	18		嫩薑絲	1		白蘿蔔大丁	62	
			洋蔥大丁追	16		玉米粒台優	10		鮑魚菇追溯	9		蒜仁	2	
			紹興酒	4罐		鶉蛋(台灣)	18					角螺非基改	3	
			青椒切追溯	6		蔥	2					中排骨台優	9	
			紅甜椒切追	8		紅蔥末	2							
			蒜末	1.2										
			杏鮑菇支追	24										人數:1,620
3月29日週三		美味漢堡	漢堡包	1650pc	卡啦胸肉排	卡啦胸肉排	1620pc	蒜香福山萵苣	履歷福山萵	130	珍珠鮮奶茶	濕粉圓大珍	36	小米
			蕃茄醬小包	1650p		75G			紅蔥末	2		紅茶包卡薩	3袋	鮮豆漿陽光
			分班						鮑魚菇追溯	6		奶粉公斤	5	
												二砂包糖一	20包	
														人數:1,620
3月30日週四	小米飯	泰式酸辣魚	水鯊丁追溯	250	和風關東煮	白蘿蔔大丁	60	炒地瓜葉	履歷地瓜葉	122	剝皮辣椒雞湯	冬瓜大丁追	50	奶酥麵包
			蒜泥	1		油豆腐丁傳	25		蒜泥	2		骨腿丁台優	18	
			泰式甜辣醬	8瓶		紅蘿蔔中丁	8					薑片	1	
			魚露	1罐		米血丁台優	9包					剝皮辣椒	9罐	
			檸檬汁鮮	2瓶		芹菜去葉追	1					乾香菇片台	1台斤	
			檸檬公斤	1.2		小黑輪條如	15							
			香菜1			蒜末	1							
						柴魚片一斤	1包							人數:1,620
3月31日週五	地瓜飯	素肉燥	素瓜子肉五	26台	歐姆炒蛋	洗選蛋追溯	84	蒜香高麗菜	履歷高麗菜	130	黃瓜玉穗湯	大黃瓜厚片	30	黃地瓜中丁
			豆干丁非基	45		玉米粒台優	30		紅蘿蔔絲追	6		玉米穗段追	30	保久乳福樂
			碎麵輪	12		杏鮑菇支追	15		粗蒜末	1		油豆腐丁傳	15	
			杏鮑菇支在	12		紅甜椒切追	5		木耳絲追溯	5		芹菜去葉追	1	
			乾香菇片台	1		乳酪絲	5		芹菜去葉追	3				
			花瓜華南	6桶		蕃茄醬可果	2桶							
			蒜末	1		乳酪粉包	2包							人數:1,620

廢棄率：雞腿、雞排、雞翅 20~25%；骨腿丁、雞丁、鴨丁 30~35%；排骨丁、豬腳丁 45~50%。魚丁包冰率 30~50%(各家原料廠不盡相同)。小葉菜類(小白菜、油菜、青江菜、菠菜等)3~6%；包葉菜類(高麗菜、大白菜、包心A菜等)2~3%；瓜菜類(冬瓜、瓠瓜、大黃瓜、絲瓜等)2~3%。

全面使用臺灣豬肉