

115學年度第一學期第 1 週

單位：公斤

印表日期：0115.08.12

[illegible]

臺中市烏日區九德國小午餐食譜數量設計表

115學年度第一學期第 1 週

用餐人數： 1,462

單位：公斤

印表日期： 0115.08.12

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	蔬菜用量明細		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		材 料	數量	
9月4日週五	麥片飯	鐵路豬排	豬大排八津谷	1318片	椒麻雞	骨髓丁台優農	84	泰式河粉	寬粉絲特級粉	12	翠綠油菜	履歷油菜截切	100	台中好菇湯	木耳絲追溯	12	人數:1,462
			洋蔥去皮	12		履歷紅甜椒切	5		木耳絲追溯	5		蒜末	1		金針菇有機	5	
			蒜仁	1		洋蔥切片	8		高麗菜台優農	33		秀珍菇追溯	5		肉片	12	
			蔥	1		新鮮檸檬汁	3		履歷紅蘿蔔絲	5					有機黑蠔菇又	5	
						蒜泥	1		粗絞肉台優農	15					包心白菜切	30	
						泰式甜辣醬	3瓶		蒜末	1							
						魚露	1罐		泰式甜辣醬	6瓶							
						花椒粉	1盒		魚露泰式	1罐							
						香茅粉	1包		九層塔作清	1							
						茄子追溯	10										

廢棄率：雞腿、雞排、雞翅20~25%；骨髓丁、雞丁、鴨丁30~35%；排骨丁、豬腳丁45~50%。魚丁包冰率30~50%。小葉菜類3~6%；包葉菜類2~3%；瓜菜類2~3%。
過敏原：本份菜單含有甲殼類、魚類、堅果類、芝麻、花生、奶類、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏體質者食用。

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

115學年度第一學期第 2 週

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	蔬菜用量明細		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	
9月7日週一	芝麻飯	蒙古燴炒	生豆包絲非	50	鮮瓜蛋豆腐	絲瓜去皮追	70	蒜香蚵白菜	履歷蚵白菜	100	竹筍素丸湯	鮮筍片追溯	36	黑芝麻熟 1KG 小米 12KG 人數:1,462
			高麗菜台優	20		薄板豆腐切大丁	10板		蒜末	1		香菇片	1.5	
			洋蔥切絲	16		洗選蛋追溯	16		生香菇朵追	6		金針菇	4	
			蒜末	0.8		薑絲	1.5					素小水丸	3斤	
			豆干片	20		枸杞	2包					蒜末	1	
			九層塔	1.5										
			烤肉醬大萬	2桶										
9月8日週二	小米飯	海南雞腿	雞腿六台優	1462pc	沙嗲滷味	蒜仁	1	蒜香青江菜	履歷青江菜	100	肉骨茶湯	肉骨茶包	17包	人數:1,462
			嫩薑絲	1		薑片	1		粗蒜末	1		馬鈴薯大丁	40	
			薑泥	0.4		千層豆干丁	22		鮑魚菇追溯	5.4		蒜仁	1	
			紅蔥末	2		海帶結	22					角螺非基改	2.5	
			蒜末	1		白蘿蔔中丁	40					排骨丁台優	9	
			香茅粉	1包		履歷紅蘿蔔中丁	7					紅蘿蔔大丁	5	
			青蔥	1		魷魚圈CAS	14包							
9月9日週三	雞肉飯	雞肉飯	雞清肉絲台	51	紅燒豬肉	上肉丁台優	69	翠綠油菜	履歷油菜截	100	酸菜肉片湯	酸菜絲	9	燕麥粒 12KG 人數:1,462
			粗絞肉台優	21		乾香菇	1		蒜末	1		上肉片台優	15	
			履歷小黃瓜厚片	14		履歷紅蘿蔔中丁	5		秀珍菇追溯	5		嫩薑絲	1	
			紅蔥末	6		鵝蛋	10					冬粉粒特級	6	
			蒜泥	1		小豆輪	3					油腐丁	10	
			粗蒜末	1		蒜仁	1							
						薑片	1							
						冬瓜大丁	15							
9月10日週四	燕麥飯	梅香雞排	雞排五台優	1462pc	鮮蔬炒蛋	洗選蛋追溯	76	蝦醬高麗菜	高麗菜	110	玉米濃湯	玉米粒CAS	21	胚芽米 12KG 水果 人數:1,462
			薑片	1		紫山藥大丁	5		蝦醬	6罐		洋蔥切絲	4	
			蒜仁	1		洋蔥切丁	14		冬蝦	2		粗絞肉台優	6	
			紫蘇梅(大)	2桶		紅蘿蔔絲	5		蒜末	1		奶油	3磅	
						火腿丁	10					奶粉公斤	4	
						甜豆追溯	5					洗選蛋追溯	7	
												芋芋小丁	14	
												履歷紅蘿蔔小丁	3	
												玉米濃湯粉	2包	
9月11日週五	胚芽飯	桔醬燒魚	虱目魚柳錦Q	81	筍香滷豆腐	四角油腐	30	有機黑葉白菜	黑葉白菜有	100	良糧粥	圓糯米	6	人數:1,462
			地瓜薯條	36		鮮筍片追溯	25		嫩薑絲	1		紅豆履歷	7	
			履歷紅甜椒	4		包心白菜切	45		鮑魚菇追溯	4.8		綠豆	6	
			鳳梨丁(大)	4桶		粗絞肉台優	6					桂圓	2盒	
			蒜泥	0.6		毛豆仁CAS	2					水煮花生片	4	
			薑泥	0.6		履歷紅蘿蔔	3					大麥小薏仁	6	
			柳橙汁1.2L	5罐		蒜末	1					履歷地瓜去	11	
												芋頭小丁	7	
												二砂包糖一	20包	

廢棄率：雞腿、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%。小葉菜類3~6%；包葉菜類2~3%；瓜菜類2~3%。過敏原：本份菜單含有甲殼類、魚類、堅果類、芝麻、花生、奶類、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏體質者食用。

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

115學年度第一學期第 3 週

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	蔬菜用量明細		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	
9月14日週一	蕎麥飯	蒜泥白肉	蒜泥	1	彩繪翅腿	翅小腿台優	1462pc	有機空心菜	空心菜有機	84	海菜蛋花湯	乾海帶芽	1	蕎麥 12KG 人數:1,462
			嫩薑絲	1		玉米穗段CAS	35		粗絞肉台優	6		洗選蛋追溯	10	
			綠豆芽追溯	45		履歷紅蘿蔔中丁	7		紅蔥末	1		正大骨台優	3	
			上肉片台優	84		米血丁CAS	15					珍珠虱目魚丸	15	
			紅蔥末	2		蒜仁	1					嫩薑絲	1	
						薑片	1							
9月15日週二	海苔芝麻飯	菇菇雞很芒	骨腿丁台優	108	蕃茄玉米肉燥	玉米粒CAS	50	翠綠油菜	履歷油菜截	100	味噌鮮筍湯	鮮筍片追溯	20	海苔絲 2包 白芝麻熟 1KG 人數:1,462
			杏鮑菇支有	15		粗絞肉台優	30		蒜末	1		生香菇片追	6	
			洋芋大丁	15		履歷冷凍蕃	22		秀珍菇追溯	5		正大骨台優	3	
			新鮮柳橙汁	5罐		蒜末	1					味噌三公斤	3盒	
			新鮮檸檬汁	2罐								薄板豆腐切	6板	
												柴魚片	2包	
9月16日週三		照燒炒麵	白油麵	158	蒲燒魚	蒲燒鯛魚腹Q	1462pc	絲瓜鮮燴	絲瓜切追溯	84	日式鮮蔬湯	高麗菜台優	28	有機白米 90KG 有機糙米 12KG 人數:1,462
			上肉絲台優	21		百頁豆腐切丁	15		上肉片台優	21		牛蒡切片追	7	
			木耳絲追溯	4		白芝麻	1		履歷紅蘿蔔	8		貢丸片楠台	9	
			洋蔥去皮	16		柴魚絲	5包		木耳絲追溯	5		金針菇有機	5	
			包心白菜切	43					蒜末	1		正大骨台優	3	
			履歷紅蘿蔔絲	7					有機黑蠔菇	12		玉米穗段CAS	15	
			蒜末	1								素魚板	0.6	
			柴魚片(控湯)	1包										
			照燒醬大	1桶										
9月17日週四	有機飯	蜜汁雞腿	雞腿六台優	1462pc	沙茶滷味	大溪黑豆干	42	蒜香青江菜	履歷青江菜	100	酸辣湯	薄板豆腐切小丁	4盤	紫米黑糯 12KG 水果 人數:1,462
			蒜泥	2		上肉丁台優	15		粗蒜末	1		鮮筍絲追溯	10	
			味醂大罐	1瓶		蒜仁	1		鮑魚菇追溯	5.4		木耳絲追溯	6	
			白芝麻	1		水晶餃	15					履歷紅蘿蔔絲	6	
			海苔絲	2包		薑片	2					上肉絲台優	9	
						履歷紅蘿蔔中丁	5					洗選蛋追溯	10	
						百頁結	20					豬血切小丁	12	
9月18日週五	紫米飯	鐵板豆腐	洋蔥去皮	14	洋蔥炒蛋	洗選蛋追溯	78	蒜香蚵白菜	履歷蚵白菜	100	薑絲冬瓜湯	冬瓜大丁	45	人數:1,462
			履歷紅蘿蔔片	9		洋蔥中丁	28		蒜末	1		排骨丁台優	9	
			蘑菇醬(使用)	1桶		洋芋小丁	12		生香菇朵追	5		嫩薑絲	2	
			黑胡椒醬	3桶		毛豆仁CAS	7					鮮香菇	9	
			杏鮑菇支有	15		蒜末	1					紅蘿蔔大丁	5	
			三角油豆腐	75		起司粉	2包							
						乳酪絲	5包							

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%。小葉菜類3~6%；包葉菜類2~3%；瓜菜類2~3%。過敏原：本份菜單含有甲殼類、魚類、堅果類、芝麻、花生、奶類、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏體質者食用。

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

115學年度第一學期第 4 週

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	蔬菜用量明細		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	
9月21日週一	紅藜飯	泡菜燒肉	上肉片台優	84	部隊鍋	包心白菜切	80	翠綠油菜	履歷油菜截	100	馬鈴薯雞湯	洋芋中丁	42	紅藜 6台斤 人數:1,462
			高麗菜台優	36		韓式年糕	40包		蒜末	1		骨髓丁台優	15	
			洋蔥切片	7		上肉絲台優	9		秀珍菇追溯	5		蒜仁	1	
			泡菜	15		洋蔥切絲	9					金針菇有機	5	
			蒜末	1		乳酪絲	7					紅蘿蔔大丁	5	
						韓式辣椒醬大	1盒							
						蒜末	08							
						蒸煮麵	50包							
						寬粉絲特級	3							
9月22日週二	地瓜飯	風味雞排	卡拉雞排	1462pc	關東滷味	白蘿蔔大丁	50	蒜香蚵白菜	履歷蚵白菜	100	芋香西米露	西谷米	12	履歷地瓜大丁 25KG 人數:1,462
			白甜不辣切	9		油豆腐丁傳	21		蒜末	1		芋頭小丁追	25	
			蒜仁	2		履歷紅蘿蔔中丁	7		生香菇朵追	5		椰漿	17罐	
			九層塔	2		米血丁CAS	5包					二砂包糖一	20包	
						小黑輪條如	12					奶粉公斤	3	
						蒜末	1							
						柴魚片(控湯)	1包							
9月23日週三	飯	元氣香Q炊飯	長糯米(提前	30	翡翠田園嫩蛋	洗選蛋追溯	90	蒜香青江菜	履歷青江菜	100	蘿蔔素丸湯	白蘿蔔大丁	45	五穀米 12KG 人數:1,462
			乾香菇片台	2台斤		山藥小丁	10		粗蒜末	1		素香菇丸	9	
			皮絲	3		鴻喜菇	6		鮑魚菇追溯	5.4		正大骨台優	9	
			玉米粒	15		紅蘿蔔小丁	5					芹菜去葉	1	
			紅蔥末	4		鮮香菇	6							
			鵝蛋QR福霖	18		翡翠	7盒							
			杏鮑菇	15										
			冬蝦	2										
			蒜泥	1										
9月24日週四	五穀飯	鹹水雞	骨髓丁台優	108	客家小炒	乾魷魚絲	2	有機銀芽	綠豆芽有機	100	客家鹹湯	冬蝦	0.7	水果 人數:1,462
			綠花椰菜	15		豆干片非基	50		紅蔥末	2		乾香菇片台	1台斤	
			杏鮑菇支有	9		蒜末	1		韭菜切段追	2		紅蔥末	1	
			木耳朵追溯	3		上肉絲台優	12		上肉絲台優	6		上肉絲台優	9	
			鮮筍片追溯	10		履歷紅蘿蔔絲	5					履歷紅蘿蔔絲	6	
			花椒粒小磨	1包		芹菜去葉追	1					履歷蚵白菜	15	
			椒鹽粉一斤	2盒		小魚乾	2					埔里調和粉	9	
						碎脯	6					韭菜切段追	1	

廢棄率：雞腿、雞排、雞翅20~25%；骨髓丁、雞丁、鴨丁30~35%；排骨丁、豬腳丁45~50%。魚丁包冰率30~50%。小葉菜類3~6%；包葉菜類2~3%；瓜菜類2~3%。過敏原：本份菜單含有甲殼類、魚類、堅果類、芝麻、花生、奶類、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏體質者食用。

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

115學年度第一學期第 5 週

日期	主食	菜名	主菜用量明細		菜名	副菜(一)用量明細		菜名	蔬菜用量明細		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	
9月29日週二	麥片飯	雞肉親子丼	骨腿丁台優	117	螞蟻上樹	寬冬粉粒特級	15	有機空心菜	空心菜有機	84	金針味噌排骨湯	乾金針台灣	1.5	麥片 12KG 人數:1,462
			洋蔥中丁	17		高麗菜台優	34		粗絞肉台優	6		排骨丁台優	15	
			履歷紅蘿蔔	6		履歷紅蘿蔔	5		紅蔥末	1		嫩薑絲	2	
			洗選蛋追溯	8		粗絞肉台優	15					金針菇有機	5	
			海苔絲	3包		木耳絲追溯	5					味噌三公斤	3盒	
			蔥	1		蒜末	1							
			蒜末	1		紅蔥末	1							
9月30日週三	飯	番茄肉醬義大利麵	白油麵	168	香草雞翅	雞翅七台優	1462pc	蒜香蚵白菜	履歷蚵白菜	100	義式濃湯	南瓜小丁	25	人數:1,462
			玉米粒CAS	25		蒜仁	1		蒜末	1		洋芋小丁	10	
			粗絞肉台優	21		薑片	1		生香菇朵迫	5		洋蔥小丁	8	
			洋蔥中丁	25		迷迭香粉	1罐					絞肉	9	
			履歷紅蘿蔔小丁	7								履歷冷凍蕃	10	
			蒜末	1								杏鮑菇	9	
			蕃茄糊	2桶								義大利香料	1罐	
			履歷冷凍蕃	9										
			紅蔥末	1										

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%。小葉菜類3~6%；包葉菜類2~3%；瓜菜類2~3%。過敏原：本份菜單含有甲殼類、魚類、堅果類、芝麻、花生、奶類、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏體質者食用。

全面使用臺灣豬肉