臺中市烏日區九德國小午餐食譜數量設計表 112學年度第二學期第 19 週

用餐人數: 1,620 單位:公斤 印表日期: 0111.12.22

用官	. / \ 9		1,020		1	Г			半世・ム//			Ы- Т	衣口期	. 0111.12.22
日	主	菜	主菜用量時	明細	菜	副菜(一)用量	量明細	菜	副菜(二)用量	量明細	菜	湯類用量時	明細	水 果飲
期	食	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	料
1	麥	古	粗絞肉台優	120	冬	冬瓜大丁追	111	蒜	履歴蚵白切	131	金	金針乾燥追	2	麥片20
月月	片	早	豆干丁非基	30	瓜	鮑魚菇追溯	6		嫩薑絲	1	4	上肉絲台優	12	溪南;牛奶球麵包
3	飯	味	花瓜華南	2桶	鮮	紅蘿蔔大丁	6	香	生香菇片追	6	針	正大骨苔優	9	沙拉油台糖
	臤	· ·					_	蚵	土百始万边	· ·	肉		_	
日日		肉	紅蔥末	2	燴	木耳絲追溯	9	白			絲	冬粉	6	耐炸油美食
週		燥	乾香菇片台	1.5		<u></u> 就耳條嘉義	20包	菜			湯	蔥	0.6	
_			鶉蛋(台灣)	20		嫩薑絲	1.5							人數:1,620
1		紅	拉麵	209	椒	香雞排(台灣	1650p	蒜	履歷福山萵	130	雞	雞蛋牛奶捲	1620pc	有機白米90
月		燒	上肉片台優	24	麻	花椒粉	1包	香	紅蔥末	1.5	蛋			有機糙米30
4		豚	白蘿蔔大丁	33	香	香菜	1.5	福	粗絞肉台優	6	#			優酪乳養樂
日		肉	紅蘿蔔大丁	9	雞	泰式甜辣醬	5瓶	Ш			奶			鮮豆漿養樂
週		麵	生香菇片追	6	排	蒜泥	1	萵			捲			鮮奶全脂養
三			玉米穗段台	33	i			苣						
			酸菜絲	12	1	_								
			蔥	2	1									
			大白菜切追	30										
			八角粒小磨	1包										
			辣豆瓣醬	1桶	1									
			萬用滷包小	10pc										
			花椒粉	1包										
			小貢丸楠(使	15										人數:1,620
			•			T W ++ ++ I T	0.5	22		120			10 th/L	
1	有	薑	上肉片台優	120	西	西洋芹菜切	85	翠	履歷油菜截	130	日	薄板豆腐盤	12盤	胚芽米20
月	機	汁	洋蔥大丁追	20	芹	杏鮑菇切片	12	綠	蒜末	1	式	味噌三公斤	3盒	溪南:克林姆麵包
5	飯	燒	紅蘿蔔片追	10	什	黑輪片(台灣	15	油	鮑魚菇追溯	6	味	蔥	1	
日		肉	嫩薑絲	2	錦	紅蘿蔔片追	5	菜				乾海帶芽	0.6	
週			薑汁	3罐		粗蒜末	1.5				湯	洋蔥小丁追	15	
四			蔥	1.5		木耳朵追溯	6					嫩薑絲	1	
			味醂大罐	2瓶								正大骨台優	12	
			豆干片非基	20								虱目魚柳錦	9	
			高麗菜切追	30										人數:1,620
1	胚	沙	炸豆包非基	90	洋	洗選蛋追溯	96	有	有機高麗菜	130	紅	紅豆履歷提	20	十穀米20
月	芽	嗲	切十字		蔥			機			豆	<mark>前</mark>		溪南:蘋果汁養樂
6	飯	豆	 花生醬大桶	1桶	起	洋蔥切絲追	37	香	紅蘿蔔絲追	6	地	 黄地瓜中丁	33	
日	,,,	包	芝麻醬大	1桶		紅蘿蔔絲追	12	高	粗蒜末	1	瓜	二砂包糖一	40包	
週			小黃瓜絲追	35	蛋	青豆仁冷凍	6	麗	木耳絲追溯	5		地瓜圓	9	
五			紅蘿蔔絲追	10	-	乳酪絲	8	菜	11 11131221113		1-25	芋圓	9	
1			花生片燒仙	12		蒜末	1.5) E4		
			蒜泥	2		蔥	1.5							人數:1,620
			香菜	2	-	乳酪粉包	3包							, (2/.1/020
					l			-1.1		110				
1	什	麻	櫻桃鴨肉丁	130	芋	大白菜切追	90	蒜	履歷菠菜截	116	四	中排骨台優	24	溪南:保久乳福樂
月	穀	油	米血丁台優	5包	香	芋頭中丁追	21	香	粗蒜末	1	神	大麥小薏仁	8	六年級停
7	飯	燜	薑片	2		紅蘿蔔絲追	5	菠	生香菇片追	6	湯	蓮子台灣	3台斤	
日		鴨	高麗菜切追	40	菜	上肉絲台優	15	菜				淮山又名山	1台斤	
週			枸杞公斤	1.2		粗蒜末	1					芡實	1台斤	
六			秀珍菇追溯	9		蔥	1					山藥中丁追	30	
			百頁豆腐切	10		冬蝦	1					薑片	1	
			麻油福壽	2桶		乾香菇片台	1台斤					當歸	1台斤	
					1	角螺非基改	3.6							人數:1,450
			l .	<u> </u>	1	l .	<u> </u>		1		1	1	1	1

1		主	菜			菜	副菜(一)用量明細		菜			菜	湯類用量明細		水果
月 瓜 式 洋悪大丁塩 15 蔬 荷	用	食	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材料	數量	名	材 料	數量	飲料
9 飯	1	南	韓	雞翅七台優	1650pc	鮮	寬粉絲特級	12	蒜	履歷青江菜	130	紫	乾海帶芽	1.5	南瓜去皮切絲
1	月	瓜	式	洋蔥大丁追	15	蔬	皮絲	6	香	粗蒜末	1	菜	洗選蛋追溯	12	
	9	飯	拌	韓式年糕	25包	河	高麗菜切追	60	青	秀珍菇追溯	4	蛋	正大骨台優	12	小麥在地食
一 一 一 一 一 一 一 一 一 一	日		拌	洋芋大丁追	40	粉	紅蘿蔔絲追	5	江			花	蔥	1	溪南:水果
一	週		雞	韓式辣椒醬	2盒		木耳絲追溯	5	菜			湯	嫩薑絲	1	
1	-			白芝麻熟	0.6		蒜末	1					虱目珍珠丸	9	
月 麥 飯 和							無辣豆瓣醬	1桶							人數:1,620
10 10 10 10 10 10 10 10	1	小	佃	秋刀魚台優	1620pc	陽	洋芋中丁追	25	蒜	履歷蚵白菜	130	羅	高麗菜切追	30	溪南:保久乳全
Table Tab	月	麥	煮	薑片	2	光	節瓜追溯	40	香	蒜末	1	宋	蕃茄去蒂追	17	
週 白芝麻熟 0.5 萬用滷包布 15粒 耐炸油美食 2桶 華茄醬憶霖 2桶 那大油美食 2桶 那大油姜食 3 工 數 五 要 五 </td <td>10</td> <td>飯</td> <td>秋</td> <td>紫蘇梅大</td> <td>2桶</td> <td>溫</td> <td>紅甜椒切追</td> <td>8</td> <td>蚵</td> <td>秀珍菇追溯</td> <td>6</td> <td>湯</td> <td>油豆皮非基</td> <td>2</td> <td>5-/停餐</td>	10	飯	秋	紫蘇梅大	2桶	溫	紅甜椒切追	8	蚵	秀珍菇追溯	6	湯	油豆皮非基	2	5-/停餐
Image: Triangle of the problem of	日		刀	蒜仁	2	沙	玉米粒台優	30	白				凍豆腐非基	13	
耐炸油美食 2桶	週		魚	白芝麻熟	0.5	拉	葡萄乾公斤	3	菜				洋蔥中丁追	10	
Tame of the control of the contro	_						腰果生						芹菜去葉追	1	
可果美缺貨 奶粉公斤 3 履歷菠菜截 130 山藥中丁追 40 小米 月 杯 杏飽菇塊追 30 式 票魚片半斤 3包 香 粗蒜末 1 藥 中排骨台優 18 優虧乳養 日 機 三 二 二 二 一 上					2桶		雞清丁台優	18							
1 飯 三 難清丁台優 81 日 花枝丸(魷魚 3360P 蒜 履歷菠菜截 130 山 山藥中丁追 40 小米 日 茶 查 查 五 <td></td> <td></td> <td></td> <td>蕃茄醬憶霖</td> <td>2桶</td> <td></td> <td></td> <td>1包</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>				蕃茄醬憶霖	2桶			1包							
月 本 杏胞菇塊追 30 式 素白粉 10 香粗蒜末 1 藥 中排骨台優 18 鮮豆漿養經 日 飯 蒜仁 1 魚 菜 一 房 紅葉台灣追 1台斤 週 九層塔作清 2 房 一 上 一 一 一 一 一 一 一 一 上 一 一 一 上 一 上 一 上 一 上 一 上 上 五 上 上 上 上 五 上 大 上 五 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 上 大 上 大 上 大<				可果美缺貨			奶粉公斤	3							人數:1,620
11 報 薑片 2 章 海苔粉 1包 菠 鮑魚菇追溯 6 排 薑片 1.5 解亞漿養經濟學 週 九層塔作清 2 克 燒 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 上台戶 一 一 一 上台戶 大 上台戶 上台戶 大 上台戶 上台戶 大 上台戶 大 上台戶 上台戶 大 上台戶 大 上台戶 上台戶 大 上台戶 大 上台戶 大 上台戶 大 上台戶 大 上台戶 大 上台戶 上台戶 上台戶 大 上台戶	1	飯	Ξ	雞清丁台優	81	日	花枝丸(魷魚	3360P	蒜	履歷菠菜截	130	Щ	山藥中丁追	40	小米
日 長 蒜仁 1 魚 菜 加菇在地食 1台斤 週 九層塔作清 2 燒 点 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 上向上向上向上向上向上向上向上向上向上向上向上向上向上向上向上向上向上向上向	月		杯	杏鮑菇塊追	30	式	柴魚片半斤	3包	香	粗蒜末	1	藥	中排骨台優	18	優酪乳養樂
週 飯 九層塔作清 2 燒 玉米粒台優 18 場 一 上 上 上 五穀米 三 五穀米 三 三 五穀米 三 三 五穀米 三 三 五穀米 三 三 上 大 一 上 内 大 大 大 上 内 上 内 上 大 上 大 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 <td< td=""><td>11</td><td></td><td>雞</td><td></td><td>2</td><td>章</td><td>海苔粉</td><td>1包</td><td>菠</td><td>鮑魚菇追溯</td><td>6</td><td>排</td><td></td><td></td><td>鮮豆漿養樂</td></td<>	11		雞		2	章	海苔粉	1包	菠	鮑魚菇追溯	6	排			鮮豆漿養樂
三 工 工 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 五 大 大 五 大 五 大 五 大 五 大 五 大 五 大 五 大 五 大 五 大 五 大 五 大 五 大 大 五 大 大 大 上 大 大 大 大 五 大 大 五 大 大 大 五 大 上 大 大 五 大 大 上 大 大 五 大 大 五 大 上 大 大 五 大 上 大 上 大 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 大 上 上 大 上 大 上 上 上 上 大 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 上 </td <td>日</td> <td></td> <td>煲</td> <td></td> <td>1</td> <td>魚</td> <td></td> <td></td> <td>菜</td> <td></td> <td></td> <td>骨</td> <td>紅棗台灣追</td> <td>1台斤</td> <td>鮮奶全脂養</td>	日		煲		1	魚			菜			骨	紅棗台灣追	1台斤	鮮奶全脂養
1 小 財 上肉丁台優 66 花 緑花加工追 60 有 光			飯			燒						湯	鈕菇在地食	1台斤	
月 米 坡 祥蹄膀肉角 39 燴 鮑魚菇追溯 6 機 紅蘿蔔絲追 5 菜 大白菜切追 34 溪南:牛角 12 飯 蒜仁 1.5 什 紅蘿蔔片追 8 品 1.2 村 上肉片台優 12 大 週 白蘿蔔大丁 55 木耳絲追溯 3 菜 工蘿蔔片追 3 頭 1 第蛋(台灣) 16 銀 紅蘿蔔片追 3	\equiv			玉米粒台優	18										人數:1,620
12 飯 肉 蒜仁 1.5 什 紅蘿蔔片追 8 高 粗蒜末 1.2 由 財際 大 週 白蘿蔔大丁 55 京椒 16 16 工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工工	1	小	東	上肉丁台優	66	花	綠花加工追	60	有	高麗菜有機	130	酸	酸白菜	18	五穀米
田 薑片 2 週 白蘿蔔大丁 55 斑 1 銀電(台灣) 16 木耳絲追溯 3 菜 紅蘿蔔片追 3 紅蘿蔔片追 3 蔥 1	月	米	坡	祥蹄膀肉角	39	燴	鮑魚菇追溯	6	機	紅蘿蔔絲追	5	菜	大白菜切追	34	溪南:牛角麵包
週 白蘿蔔大丁 55 木耳絲追溯 3 菜 銀 紅蘿蔔片追 3 四 辣椒 1 鶉蛋(台灣) 16 蔥 1	12	飯	肉	蒜仁	1.5	什	紅蘿蔔片追	8	高	粗蒜末	1.2	白	上肉片台優	12	大
	日					錦		1.2	麗	木耳絲追溯	3	肉			
	週				55			_	菜			鍋	紅蘿蔔片追	3	
	四				1								蔥	1	
					6		白花加工追	40							
				梅干菜朴菜	6										人數:1,620
1 紅 蔥 玉米穗段台 42 麻 水煮蛋(台灣 1650pc 翠 履歷油菜截 130 薑 薑汁 5罐 紅藜	1	紅	蔥			麻	水煮蛋(台灣	'			130			5罐	紅藜
	月	藜	爆			-						汁			溪南:柳橙綜合
13 飯 百 百頁豆腐切 50 蛋 洋蔥小丁追 10 油 鮑魚菇追溯 6 奶 奶粉公斤 6 果汁	13	飯	百			蛋		10	油	鮑魚菇追溯	6	奶			果汁
日 頁 素水晶餃 1200pc 蒜泥 1 菜 茶 西谷米 25			頁		'				菜				西谷米	25	
週					2		白芝麻熟	1.5							
五	五				_							米			
甜麵醬十全 2盒				甜麵醬十全	2盒							露			人數:1.620

棄率:離腿、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學年度第一學期第 21 週數: 1,620 單位:公斤

用餐人數: 1,620

/13	食八	女义 •	1,620						単位:公斤					
日	主	菜	主菜用量印	月細	菜	副菜(一)用量	量明細	菜	副菜(二)用量	量明細	菜	湯類用量時	明細	水果
期	食	名	材 料	數量	名	材 料	數量	名	材 料	數量	名	材 料	數量	飲料
1	麥	義	洋蔥切絲追	20	咖	洋芋大丁追	75	蒜	履歷菠菜截	130	結	結頭菜中丁	55	麥片20
月	片	式	柴魚絲	2包	哩	洋蔥大丁追	20	香	粗蒜末	1	頭	小貢丸楠(使	18	小米20
16	飯	茄	蕃茄糊可果	2桶	洋	黃地瓜大丁	30	菠	鮑魚菇追溯	6	貢	正大骨台優	9	溪南:水果
日		汁	海苔絲極細	2包	芋	上肉丁台優	18	菜			丸	香菜	1	躲避球減53人
週		肉	獅子頭四十	1590pc		紅蘿蔔中丁	10				湯			足球-13
_		九	香菜	2		印度咖哩紅	3罐							
1	小	鍋	石斑魚丁QR	124	關	玉米穗段台	30	有	綠豆芽有機	108	青	履歷蚵白菜	33	溪南:泡芙
月	米	燒	洋蔥切絲追	15	東	上肉丁台優	18	機	紅蔥末	2	菜	洗選蛋追溯	12	6 to 17 to
17	飯	石	嫩薑絲	1.5	煮	白蘿蔔大丁	56	銀	韭菜切段追	2	蛋	正大骨台優	9	6年級停 202.208 停餐
日		斑	蒜末	1		黑輪條如記	24	芽	培根小片津	6	花	嫩薑絲	1.5	202.206 庁食 53人.
週		魚	青蒜	5		蒜仁	1				湯	紅蘿蔔絲追	7	足球-13
_			薄板豆腐盤	6盤		薑片	1							上球-13
			蟳味絲	6		柴魚片一斤	1包							
						鶉蛋(台灣)	9							
1	飯	海	紅麵線	60	義	玉米粒台優	40	蒜	履歷高麗菜	130		口袋餅	1640?	十穀米
月		鮮	上肉絲台優	12	式	洋蔥小丁追	25	香	紅蘿蔔絲追	6	袋			足球-13
18		麵	大白菜切追	30	什	粗絞肉台優	60	高	粗蒜末	1	餅			, g
日		線	紅蘿蔔絲追	5	錦	鴻禧菇追溯	12	麗	木耳絲追溯	5				蘋果汁養樂多
週		羹	木耳絲追溯	5		紅甜椒切	6	菜	芹菜去葉追	2				
三			蝦仁台灣追	6包		黃甜椒切	6							
			魷魚切追溯	6包		青豆仁冷凍	6							
						薑黃粉	1							人數:1,620
						義大利香料	2包							
1	+	佛	筍干	12	海	海帶根	60	翆	履歷油菜截	130	麻	骨腿丁台優	36	奶酥麵包大
月	穀	跳	大白菜切追	50	帶	豆干片非基	48	綠	蒜末	1	油	高麗菜切追	25	鮮豆漿陽光黑豆
19	飯	牆	紅蘿蔔片追	5	Ξ	上肉絲台優	12	油	鮑魚菇追溯	6	雞	生香菇朵追	9	
日			鈕菇台灣	2	絲	白精靈QR	9	菜			湯	薑片	2	
週			上肉丁台優	51		紅蘿蔔絲追	9					角螺非基改	3.6	
四			祥豬腳丁台	39		芹菜去葉追	5							
			薑片 芸/二	1										
			蒜仁	2										
			第蛋 禾芸	10										人數:1,620
			香菜	1.5										