臺中市烏日區九德國小午餐食譜數量設計表　　112學年度第一學期第 1 週

用餐人數：　1,600　　單位：公斤　　印表日期：　0113.01.16

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
			材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量		材　料	數量	
2月16日週五	麥片飯	古早味滷味	千層豆干非	50	雜菜冬粉	寬粉絲特級	12	蒜香高麗菜	履歷高麗菜	130	檸檬愛玉水果茶	愛玉凍五公	12袋	麥片15克林姆麵包
			素水晶餃	1100pc		細白干絲非	20		紅蘿蔔絲追	5		檸檬公斤	2	
			薑片	2		黃甜椒切追	8		粗蒜末	1		冬瓜糖塊	15塊	
			蒜仁	1		紅甜椒切追	8		白精靈追溯	5		山粉圓	4	
			萬用滷包布	20粒		木耳絲追溯	5					黑糖四百五	15包	
			生香菇朵在	15		粗蒜末	1					鳳梨丁桶裝	3桶	
			素米血丁三公斤	10包		菠菜切追溯	20					紅茶包小	20pc	
			蔥	2		白芝麻熟	1							人數:1,600
			綠花加工追	30		韓式辣椒醬3公斤	1盒							
2月17日週六	紅藜飯	雞肉時蔬拼盤	骨腿丁台優	126	咖哩魚蛋	洋芋大丁追	60	薑汁蚵白菜	履歷蚵白菜	132	玉米濃湯	玉米粒富士	30	紅藜2斤保久乳全脂
			小蕃茄公斤	12		洋蔥大丁追	20		嫩薑絲	1		洋芋小丁追	16	
			綠花加工追	25		黃金魚蛋(臺	30		鮑魚菇追溯	6		粗絞肉台優	9	
			杏鮑菇支在	9		紅咖哩醬	6包					奶油安佳	5磅	
			木耳朵追溯	4		紅蘿蔔大丁	10					奶粉公斤	6	
			蒜仁	2		香菜	1					洗選蛋追溯	8	
			義大利香料120g	2罐								洋蔥切絲追	5	人數:1,600
			迷迭香粉190g	1罐								紅蘿蔔小丁	3	

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　　112學年度第一學期第 2 週

用餐人數：　1,600　　單位：公斤　　印表日期：　0113.01.16

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	
2月19日週一	地瓜飯	東坡肉	上肉丁台優	66	什錦燴花椰	綠花加工追	60	蒜香高麗菜	履歷高麗菜	130	剝皮辣椒雞湯	冬瓜大丁追	51	水果
			祥蹄膀肉角	39		白花加工追	30		培根小片津	6		骨腿丁台優	18	小麥在地食15
			蒜仁	1		鶉蛋(台灣)	15		粗蒜末	1		薑片	1	黃地瓜中丁30
			薑片	1.5		紅蘿蔔片追	3					剝皮辣椒	10罐	
			白蘿蔔大丁	50		蒜末	1.5					乾香菇片台	1台斤	
			特小麵輪	6		上肉片台優	6							
			梅干菜朴菜	3										人數:1,600
2月20日週二	小麥飯	蒙古烤肉	上肉片台優	96	起司年糕	洋芋小丁追	70	蒜香福山萵苣	履歷福山萵	135	日式味噌湯	薄板豆腐盤	11盤	綜合堅果隨
			九層塔作清	2		紅蘿蔔小丁	10		紅蔥末	2		味噌三公斤	3盒	
			紅蘿蔔絲追	5		韓式辣椒醬	2盒		粗絞肉台優	6		蔥	1	
			高麗菜切追	35		韓式年糕	48包					乾海帶芽	1	
			烤肉醬大	2桶		粗蒜末	1					洋蔥小丁追	16	
			豆干片非基	15		洋蔥中丁追	20					正大骨台優	12	
			粗蒜末	1.2		生香菇朵在	6							
			黃豆芽追溯	20		乳酪絲	5							
			角螺非基改	7.2										人數:1,600
2月21日週三		味噌奶香拉麵	拉麵	208	雞米花雙拼	雞米花Kg	108	薑汁蚵白菜	履歷蚵白菜	132	芝麻包	芝麻包	1600pc	優酪乳養樂
			上肉片台優	24		紫地瓜球個	1800pc		嫩薑絲	1				鮮豆漿養樂
			大白菜切追	56		地瓜球個數	1800pc		鮑魚菇追溯	6				鮮奶全脂養
			玉米粒富士	20		椒鹽粉一斤	1盒							小米15
			紅蘿蔔片追	6										
			雞架骨追溯	12										
			奶粉公斤	3										
			味噌三公斤	5盒										
			蒜泥	1										
			柴魚片半斤	1包										
			蔥	1										
			乾海帶芽	0.5										
			小魚干	1.5										
			洋蔥大丁追	16										人數:1,600
2月22日週四	小米飯	柑橘雞翅	雞翅七	1620pc	白菜滷	大白菜切追	107	蒜香菠菜	履歷菠菜截	136	榨菜肉絲湯	榨菜絲特	24	五穀米
			泰式酸辣醬	4		紅蘿蔔片追	6		蒜末	1		上肉絲台優	12	蘋果汁養樂
			蒜泥	1		木耳絲追溯	6		秀珍菇追溯	6		紅蔥末	1	紅豆履歷16
			香菜	1		洗選蛋追溯	8					金針菇追溯	15	
			柑橘			粗蒜末	1					蔥	1	
						鈕菇台灣	1							
						冬蝦	1							
						肉羹楠(台灣	18							人數:1,600
2月23日週五	五穀飯	糖醋嫩油丁	嫩油豆腐丁	100	茶葉蛋	水煮蛋(台灣	1620pc	有機味美菜	味美菜有機	135	紅豆紫米湯	紫米黑糯米	10	牛奶球麵包
			鳳梨丁桶裝	5桶		紅茶包小	20pc		粗蒜末	1		二砂包糖一	20包	
			洋蔥大丁追	24		鈕菇	1.2		秀珍菇追溯	6		西谷米	6	
			紅甜椒切追	2								紅豆提前		
			蔥	1										
			蕃茄醬可果	2桶										
			杏鮑菇支在	9										人數:1,600

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　　112學年度第一學期第 3 週

用餐人數：　1,600　　單位：公斤　　印表日期：　0113.01.22

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	
2月26日週一	紅藜飯	筍丁蒸肉	粗絞肉台優	90	嫩炒海帶根	海帶根	80	蒜香福山萵苣	履歷福山萵	130	結頭鮮菇湯	結頭菜中丁	50	紅藜2斤
			玉米粒非基	30		上肉絲台優	18		紅蔥末	2		金針菇追溯	10	水果
			鮮筍丁小丁	25		紅蘿蔔絲追	10		粗絞肉台優	6		排骨丁台優	12	蕎麥15
			蒜泥	1		九層塔作清	1					香菜	1	
			薑末	1		嫩薑絲	2							
			蔥	2		細白干絲非	15							
						蔥	1							人數:1,600
2月27日週二	蕎麥飯	佛羅倫斯鮮魚	水鴦丁台優	160	蘿蔔羹	白蘿蔔切絲	80	蒜香菠菜	履歷菠菜截	136	關東煮湯	金針菇追溯	10	鮮豆漿光泉
			洋芋大丁追	24		上肉絲台優	21		蒜末	1		高麗菜切追	50	綜合堅果隨
			蕃茄履歷	16		木耳絲追溯	5		紅蘿蔔絲追	6		黑輪片如記	15	廚藝交流
			節瓜追溯	10		紅蘿蔔絲追	5					紅蘿蔔中丁	8	
			九層塔作清	1.2		黑蠔菇又名	7					柴魚片一斤	2包	
			蒜末	2		香菜	1					正大骨台優	9	
			紅蔥末	1		油豆皮非基	6					芹菜去葉	1	
			義大利香料	1罐		蒜末	1							
			鮮奶油	2罐										
			乳酪粉	2罐										
			乳酪絲	6										人數:1,600
2月29日週四	芝麻飯	螢光咖哩豬	上肉丁台優	88	鮪魚玉米	玉米粒富士	60	有機小松菜	小松菜有機	132	香菇雞湯	骨腿丁台優	18	保久乳全脂
			洋芋大丁追	30		鮪魚罐頭大	12桶		粗蒜末	1		鈕菇台灣	1	白芝麻熟
			紅蘿蔔大丁	5		洋蔥中丁追	16		秀珍菇追溯	6		薑片	1	黑芝麻熟
			黃金魚蛋(臺	21		小黃瓜中丁	24					桶蔭瓜	2桶	有機白米90
			洋蔥大丁追	15		紅蘿蔔小丁	8					冬瓜中丁追	50	有機糙米30
			綠咖哩塊	6盒		蔥	1							
			椰漿粉	3		奶油安佳	3磅							
			杏鮑菇支追	15										人數:1,600
3月1日週五	有機飯	回鍋素干片	豆干片非基	75	歐姆炒蛋	洗選蛋追溯	84	蒜香青江菜	履歷青江菜	130	燒仙草	仙草原汁五	10袋	蜜雪蛋糕
			甜豆加工追	10		玉米粒富士	30		粗蒜末	1		芋圓	12	
			玉米筍去皮	10		杏鮑菇支追	15		生香菇朵在	6		地瓜圓	9	
			紅蘿蔔片追	5		紅甜椒切追	5					八寶豆蜜	6桶	
			蒜末	1		乳酪絲	5					二砂包糖一	20包	
			高麗菜切追	24		乳酪粉包	1包					花生片燒仙	8.4	
			乾辣椒	1包								分70班		人數:1,600

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