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 1 週數: 1,620 單位:公斤 印表日期: 01 用餐人數: 1.620

用餐			1,620			T	1		單位:公斤			EI.	表日期	
日	主 菜 主菜用量明細			菜	菜 副菜(一)用量明細			菜 副菜(二)用量明細			湯類用量明細		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
2	麥	卡	骨腿丁台優	144	西	西洋芹菜切	88	有	黑葉白菜有	130	紫	乾海帶芽	1.5	麥片
月	片	非	洋蔥大丁追	20	芹	蒜末	1	機	嫩薑絲	1	菜	洗選蛋追溯	12	溪南水果
13	飯	醬	洋芋大丁追	6	魷	紅蘿蔔片追	6	黑	鮑魚菇追溯	6	蛋	正大骨台優	9	
日		燒	康寶巴黎風	6盒	魚	生香菇朵追	6	葉			花	嫩薑絲	1	
週		雞	蔥	1		魷魚切追溯	15包	白			湯	虱目珍珠丸	9	
_			蒜末	1.5		蔥	1	菜						
			綠花椰菜台	24										人數:1,620
2	紅	東	上肉丁台優	60	泡	寬粉絲特級	9	蒜	履歷青江菜	130	香	骨腿丁台優	18	紅藜
月	藜	坡	祥蹄膀肉角	39	菜	大白菜切追	50	香	粗蒜末	1	菇	鈕菇台灣	1	
14	飯	肉	蒜仁	1.5	粉	泡菜	15	青	秀珍菇追溯	6	雞	薑片	1	溪南綜合堅果隨
日			薑片	1.5	絲	上肉絲台優	15	江			湯	桶蔭瓜	2桶	
週			白蘿蔔大丁	50	煲	蒜末	1.5	菜				冬瓜中丁追	57	
			特小麵輪	6		蔥	1.5							
			梅干菜朴菜	6		油豆腐丁傳	16							人數:1,620
2	飯	海	蝦仁台灣追	6包	蔥	欣樂大排	1620pc	蒜	履歷菠菜截	130	香	香濃巧克力	1625pc	胚芽米15
月		鮮	吻仔魚熟	5	燒	洋蔥中丁追	20	香	粗蒜末	1	濃			鮮豆漿陽光
15		粥	虱目魚柳嘉	10	豬	蔥	1	菠	鮑魚菇追溯	6	巧			黑十五% 物儿
日			高麗菜切追	30	排	蒜仁	0.6	菜			克			
週			芹菜去葉追	2		薑片	1				力			
Ξ			紅蘿蔔小丁	6							卷			
			紅蔥末	2										
			玉米粒台優	15										人數:1,620
2	胚	紅	烏魚梓官台	1650pc	什	綠花椰菜台	36	蒜	履歷高麗菜	130	榨	榨菜絲特	24	有機白米90
月	芽	燒	青蒜追溯	3	錦	白花加工追	50	香	紅蘿蔔絲追	6	菜	上肉絲台優	12	有機糙米30
16	飯	烏	蒜仁	1	燴	上肉片台優	9	高	粗蒜末	1	肉	紅蔥末	1	溪南牛奶蒸果子
日		魚	薑片	1	花	玉米穗段台	24	麗	木耳絲追溯	5	絲	金針菇追溯	15	
週					椰	紅蘿蔔片追	3	菜	芹菜去葉追	3	湯	蔥	0.6	1 th 1 coo
四						蒜末	1							人數:1,620
2	有	麻	杏鮑菇支追	24	茶	洗選蛋追溯	90	蒜		130	檸	愛玉凍五公	12袋	十穀米
月	機	油	高麗菜切追	56	碗	生香菇片追	6	香	蒜末	1	檬	檸檬公斤	2	溪南柳橙綜合果
17	飯	鮮	凍豆腐非基	56	蒸	乾海帶芽	0.6	蚵	金針菇追溯	5	愛	冬瓜糖塊	15塊	汁
日		菇	薑母鴨藥包	12包		玉米粒台優	15	白			玉	山粉圓	4	
週			角螺非基改	6		紅蘿蔔絲追	6	菜			水	黑糖四百五	15包	
五			薑片	2		柴魚片一斤	1包				果	鳳梨丁桶裝	3桶	
						粿紙	100pc				茶	紅茶包小	20pc	人數:1,620
2	+	_	鴨肉丁台優	120	白	大白菜切追	108		履歷油菜截	130	玉	玉米粒台優	30	溪南水果
月	穀	干	筍干 ##	36	菜	紅蘿蔔片追	6		蒜末	1	米	洋芋小丁追	16	
18	飯	燒	蒜仁	1	滷	木耳絲追溯	6	油	鮑魚菇追溯	6	濃	火腿丁(台灣	9	
日日		鴨	薑片	1		洗選蛋追溯	8	菜			湯	奶油安佳	4磅	
週、			紅蘿蔔大丁	6		粗蒜末	1					奶粉公斤	5	
六			酸菜絲	12		鈕菇台灣	1					洗選蛋追溯	8	
			油豆腐丁傳	30		冬蝦	0.6					洋蔥切絲追	5	人 動 か1 620
						肉羹楠(使用	18							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、大黄瓜、絲瓜等)2~3%。

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 2 週

單位:公斤 用餐人數: 1,620 印表日期: 0112.01.11 \pm 菜 果 \Box 菜 副菜(一)用量明細 菜 副菜(二)用量明細 水 主菜用量明細 湯類用量明細 期 食 名 名 名 名 飲 料 材 料 數量 料 數量 數量 材 料 材 材 料 數量 紅 骨腿丁台優 玉米粒台優 有 綠豆芽有機 123 \Box 薄板豆腐盤 11盤 紅藜 138 鮪 60 九層塔作清 鮪魚罐頭大 紅蔥末 月 藜 杯 2 魚 12桶 機 2 式 味噌三公斤 3盒 小麥在地食 蒜仁 1.5 洋蔥中丁追 16 韭菜切段追 20 飯 雞 玉 銀 2 味 1 溪南水果 \Box 薑片 1.5 米 小黃瓜中丁 29 芽 培根小片津 6 噌 乾海帶芽 0.6 淍 玉米穗段台 24 紅蘿蔔小丁 10 湯 洋蔥小丁追 16 栗子熟 8 1 嫩薑絲 1 9 奶油安佳 3磅 正大骨台優 人數:1,620 蝦仁台灣追 5包 洋芊小丁追 綜合堅果隨身包 粗肉絲台優 108 耙 62 履歷福山萵 130 結頭菜中丁 50 2 1 黑 結 紅蘿蔔小丁 紅蔥末 紅甜椒切追 金針菇追溯 10 司 10 香 頭 10 月 麥 胡 洋蔥切絲追 48 年 韓式辣椒醬 2盒 福 粗絞肉台優 6 鮮 正大骨台優 9 飯 椒 21 黃甜椒切追 10 韓式年糕 50包 玉米穗段台 15 \Box Ш 菇 豬 粗蒜末 1.5 粗蒜末 淍 1 萵 湯 黑胡椒醬 3桶 洋蔥中丁追 30 苣 奶油 2磅 牛香菇朵在 6 乳酪絲 5 人數:1,620 細白油麵 1640pc 2 210 **洽雞翅七台** 履歷油菜截 130 叉 叉燒包台優 1640pc 小米 味 콨 上肉片台優 泰式甜辣醬 月 噌 30 檬 5瓶 綠 蒜末 1 燵 優酪乳養樂 22 奶 大白菜切追 56 雞 檸檬汁鮮 2瓶 油 鮑魚菇追溯 6 包 鮮豆漿養樂 玉米粒台優 30 魚露 1罐 菜 香 翊 鮮奶全脂養 \Box 紅蘿蔔片追 6 香菜 1 週 拉 雞架骨追溯 蒜泥 1 12 奶粉公斤 3 檸檬 1 味噌三公斤 5盒 蒜泥 1 柴魚片半斤 1包 1 蔥 乾海帶芽 0.6 小魚干 1.5 人數:1,620 洋蔥大丁追 16 蒲燒鯛魚肚 大黃瓜厚片 94 履歷菠菜截 櫻桃鴨肉丁 1650pc 130 30 万穀米 2 /]\ 蒲 酸 酸菜絲 25 百頁豆腐切 鶉蛋(台灣) 20 粗蒜末 12 1 月 米 燒 瓜 香 菜 溪南藍莓寒天貝 紅蘿蔔絲追 白芝麻熟 鮑魚菇追溯 薑片 2 鶉 8 6 1 23 鯛 菠 鴫 飯 木耳絲追溯 白蘿蔔中丁 30 蔥 2 6 菜 湯 日 魚 蛋 3罐 蒜末 1.5 烤鰻醬穀盛 淍 人數:1,620 兀 仙草原汁五 2 五 蜜 大溪黑豆干 48 洗選蛋追溯 90 履歷高麗菜 130 10袋 溪南蘋果汁養樂 多 白蘿蔔大丁 30 玉米粒台優 30 紅蘿蔔絲追 芋圓 月 穀 汁 姆 香 6 Ш 12 杏鮑菇支追 9 薑片 2 9 粗蒜末 1 地瓜圓 24 飯 干 炒 高 草 2 紅甜椒切追 木耳絲追溯 八寶豆蜜 冰糖一公斤 5 5 6桶 日 _砂包糖-辣椒 乳酪絲 芹菜去葉追 3 禂 1 4 40包 水晶餃(使用 1650pc 蕃茄醬可果 2桶 花生片燒仙 8.4 五 素米血丁三 16包 乳酪粉包 1包 人數:1,620

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、大黄瓜、絲瓜等)2-3%。