台中市烏日區 九德國小午餐 食譜　素食數量設計表

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	
11月2日週一	紅藜米	素瓜仔肉	鮮筍丁追溯	2	瓠瓜粉絲煲	瓠瓜去皮追	2	青江菜	履歷青江菜	4	冬瓜湯	素羊肉	0.5	紅藜 有機白米 有機糙米 人數:1,625
			豆薯小丁	2		冬粉粒特級	0.5		嫩薑絲	0.1		冬瓜中丁追	1	
			碎瓜	1		紅蘿蔔	0.5		秀珍菇	0.5		紅蘿蔔大丁	0.1	
			鴿蛋	1		黑蠔菇	1					薑片	0.1	
			皮絲	0.5								鈕菇50g	1包	
			乾香菇	0.2										
11月3日週二	有機米	佃煮魚	素魚丁	3斤	玉米三色	玉米粒台優	1.5	皮絲銀芽	綠豆芽有機	6	肉骨茶	肉骨茶包飛	2包	
			薑片	0.1		山藥小丁	1		皮絲	0.2		青木瓜大丁	2	
			青花加工	2		毛豆仁特冷	0.5		紅蘿蔔絲	0.3		小水丸	1斤	
			素甜不辣	2斤		紫山藥丁	2		嫩薑絲	0.1		角螺非基改	0.6	
						紅蘿蔔小丁	0.2							
														人數:1,625
11月4日週三	米食	清水米糕	栗子熟	0.6	府城滷味	大溪豆干末	2	翠綠油菜	履歷油菜截	4	金針冬粉湯	金針	0.1	紫米黑糯米 人數:1,625
			長糯米	2		玉米穗段台	1		嫩薑絲	0.1		冬粉粒特級	0.6	
			乾香菇	0.1		白蘿蔔大丁	1		秀珍菇	0.5		冬菜素	1罐	
			薑末	0.2		紅蘿蔔中丁	0.2					芹菜去葉	0.6	
			芋頭粗絲	2		水晶芋粿	2斤					薑片	0.1	
			香菜	0.1										
			皮絲	0.6										
11月5日週四	紫米飯	泡菜年糕	泡菜素	1	西芹雙魷	西洋芹菜切	2	蚵白菜	履歷蚵白菜	4	紫菜豆腐湯	紫菜海苔	0.1	蕎麥 人數:1,625
			王子麵滷味	15包		杏鮑菇支	1		嫩薑絲	0.1		盒裝豆腐	1盒	
			高麗菜切追	2		素魷魚	0.6		秀珍菇	0.5		芹菜去葉	0.2	
			韓式年糕	2包		紅蘿蔔片	0.2							
			嫩油腐丁	1		木耳朵追溯	0.3							
11月6日週五	蕎麥飯	蔥燒黃金嫩腐	嫩四角油豆	55pc	鮮蔬炒蛋	洗選蛋追溯	3	高麗菜	履歷高麗菜	4	綠豆地瓜米苔目	綠豆	0.6	
			素肉燥	2條		蕃茄去蒂	0.6		紅蘿蔔絲	0.3		黃地瓜中丁	1.5	
						青豆仁冷凍	0.2		嫩薑絲	0.5		米苔目甜味	1	
						紅甜椒切	0.6		芹菜去葉	0.2		二砂包糖一	4包	
						黃甜椒切	0.6							
														人數:1,625

台中市 烏日區 九德國小素食午餐食譜設計表

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	
11月9日週一	麥片飯	鮮蔬什錦	筊白筍去殼	1	青龍豆干	素油花生	0.6	福山萵苣	履歷福山萵	4	冬瓜魚丸湯	冬瓜大丁追	2	嫩薑絲0.2 芹菜去葉0.5
			紅蘿蔔去皮	0.2		豆干片非基	3.5		嫩薑絲			素魚丸	1斤	
			生香菇朵在	0.6		青龍	1		生香菇朵	0.5				
			蓮藕水煮片	1.1								芹菜去葉	0.3	
			甜豆加工	3										
11月10日週二	小米飯	蘿蔔糕炒蛋	素蘿蔔糕	2.4	南瓜豆腐煲	南瓜中丁追	1	蒜香青江菜	履歷青江菜	4	青菜蛋花湯	小白菜切追	1	嫩薑絲0.2 芹菜去葉0.5
			洗選蛋	2		薄板豆腐盤	1盤		嫩薑絲			洗選蛋追溯	0.6	
			紅k絲	0.3		素蝦仁	1斤		秀珍菇	0.5		金針菇	0.6	
			香菜	0.1		毛豆仁特冷	0.6					嫩薑絲		
						紅蘿蔔小丁	0.3							
11月11日週三		紅燒素肉麵	白扁麵	8	素小肉圓	素小肉圓*2	110pc	蒜香蚵白菜	履歷蚵白菜	4	烤地瓜	冰烤蕃薯	55pc	嫩薑絲0.2 芹菜去葉0.5
			素肉丁	3斤					嫩薑絲					
			白蘿蔔大丁	1					秀珍菇	0.5				
			紅蘿蔔大丁	0.3										
			生香菇片追	0.6										
			玉米穗段台	1										
			酸菜絲	1										
			杏鮑菇	1										
			高麗菜切追	2										
			八角粒小	1包										
			素羊肉爐包	2包										
			萬用滷包小	1pc										
11月12日週四	小麥飯	醬爆豆包	炸豆包片	55pc	大白栗子燒	芋頭粗絲	1	有機蔬菜	小松菜有機	4	黃瓜鮮菇湯	大黃瓜厚片	1.5	嫩薑絲0.2 芹菜去葉0.5
			薑片	0.1		鮮筍絲追溯	0.6		嫩薑絲			金針菇	0.6	
			九層塔	0.1		香菜	0.1		秀珍菇	0.5		油豆皮非基	0.6	
						大白菜切追	4					芹菜去葉	0.3	
						紅蘿蔔絲	0.3							
						鈕菇50g	1包							
						栗子熟	0.6							
11月13日週五	多穀飯	芝麻黑干丁	四方干公斤	2	香鬆蒸蛋	洗選蛋追溯	3	高麗菜	履歷高麗菜	4	紫米紅豆湯	紫米黑糯米	1	人數:1,625
			白芝麻熟	0.6		素肉鬆(富貴)	1包		紅蘿蔔絲	0.6		紅豆	0.6	
			萬用滷包布	2粒		紅蘿蔔	0.6		嫩薑絲			桂圓	0.5盒	
			薑片	0.2		玉米粒台優	1包		芹菜去葉	0.2		二砂包糖一	2包	
			香菜	0.2		粿紙								
			素米血450g	2包										
			素水晶餃	55pc										

台中市烏日區 九德國小 素食午餐食譜數量設計表

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	
11月16日週一	麥片飯	紅燒東坡肉	素東坡肉	6斤	麻油麵線煎	雞蛋	25pc	有機蔬菜	蘿蔓萵苣有	4	莧菜銀魚湯	莧菜切追溯	1.5	芹菜去葉0.5 嫩薑絲0.2
			梅干菜	1		麵線16束	1.2		嫩薑絲	0.1		火鍋豆腐	2盒	
			白蘿蔔大丁	2		香菜	0.2		秀珍菇	0.5				
			薑片	0.1		薑片	0.1					素蟳肉絲	1斤	
			紅蘿蔔大丁	2										
11月17日週二	蕎麥飯	菇菇煎	雞蛋	40pc	紅醬貝殼麵	貝殼麵	2包	高麗菜	履歷高麗菜	4	香菇雞湯	猴頭菇	1	芹菜去葉0.5 嫩薑絲0.2
			小白菜	0.5		洋菇	1		紅蘿蔔絲	0.5		鈕菇台灣	0.1	
			白精靈菇	1		素蘑菇醬中	2罐		嫩薑絲	0.1		薑片	0.1	
			紫香鬆海苔	1包		素火腿	1		芹菜去葉	0.6		桶蔭瓜	1桶	
						蕃茄醬可果中	2罐					白蘿蔔大丁	2	
						洋芋小丁追	1					紅蘿蔔大丁	2	
						綠花加工	2							
11月18日週三	飯	肉羹燴飯	白蘿蔔切絲	1	蠔油蓮花菇	蓮花菇切	3斤	青江菜	履歷青江菜	4	黑糖珍珠奶皇包	黑糖珍珠奶	55pc	優酪乳養樂 鮮豆漿養樂 鮮奶全脂養 多穀米 人數:1,625
			鮮筍絲追溯	1		玉米筍新鮮	2		嫩薑絲	0.1				
			芹菜去葉	0.6		烤麩	1斤		秀珍菇	0.5				
			素肉羹	2斤		紅甜椒切片	0.6							
			紅蘿蔔絲	0.2										
			鈕菇台灣	0.1										
			大白菜切追	2										
			洗選蛋	1										
			炸豆包絲	1										
			香菜	0.2										
11月19日週四	多穀飯	麻油雞	凍豆腐	3	西芹杏鮑菇	西洋芹菜切	3	薑汁皺葉白菜	履歷皺葉小	4	山藥養生湯	山藥大丁追	2	芹菜去葉0.5 嫩薑絲0.2
			薑片	1		杏鮑菇支	1		嫩薑絲	0.1		皮絲	0.6	
			玉米穗段台	3		紅蘿蔔片	0.3		紅蘿蔔絲	0.3		當歸藥膳包	1包	
			高麗菜切追	8		嫩薑絲	0.1					枸杞	0.1	
			素米血450g	2包										
11月20日週五	地瓜飯	三杯麵腸	麵腸片	2	五香滷蛋	水煮蛋	55pc	翠綠油菜	履歷油菜截	4	芋香西米露	西谷米	1	芹菜去葉0.5 嫩薑絲0.2
			酸菜絲	0.6		薑片	0.1		嫩薑絲	0.1		芋頭小丁追	1	
			嫩薑絲	0.1		紅茶包小	1pc		秀珍菇	0.5		椰漿	2罐	
			百頁豆腐切	1								二砂包糖一	2包	
			九層塔	0.1										
			杏鮑菇塊追	1										
			紅蘿蔔片	0.2										

台中市烏日區 九德國小 素食午餐食譜數量設計表

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	
11月23日週一	芝麻飯	鮮炒筊白筍	筊白筍去殼	2	雞鬧豆腐	雞蛋	30pc	高麗菜	履歷高麗菜	4	結頭玉穗湯	結頭菜大丁	2	嫩薑絲0.2
			玉米筍新鮮	1		薄板豆腐	1板		紅蘿蔔絲	0.3		玉米穗段台	1	芹菜去葉0.5
			柳松菇	1		香菜	0.1		嫩薑絲	0.1		紅蘿蔔中丁	0.5	
			綠花加工	1					木耳絲	0.5		芹菜去葉	0.3	
			紅甜椒片	1										
11月24日週二	燕麥飯	沙茶魚丁	素魚丁	6斤	海帶三絲	海帶絲切段	3	翠綠油菜	履歷油菜截	4	竹筍湯	鮮筍片追溯	2	
			洋芋大丁	2		細白干絲非	1		嫩薑絲	0.1		皮絲	0.6	
			紅蘿蔔中丁	0.6		紅蘿蔔絲	0.6		秀珍菇	0.5		小水丸	1斤	
			木耳朵	0.6		嫩薑絲	0.1							
			素沙茶醬小	1罐		辣椒	0.1							
			香菜	0.1		芹菜去葉	1							
														嫩薑絲0.2 芹菜去葉0.5
11月25日週三		香椿素麵	白扁麵	8	黃瓜鑲肉	大黃瓜去皮切段	60pc	有機蔬菜	蚵白菜有機切	4	玉米濃湯	玉米粒台優	2	小米
			玉米粒台優	2		盒裝豆腐	3盒		嫩薑絲	0.1		洋芋小丁追	1	優酪乳養樂 鮮豆漿養樂 鮮奶全脂養 人數:1,625
			素培根肉	1.2		紅蘿蔔絲	3		秀珍菇	0.5		素火腿	0.6	
			炸豆包絲	1		洋菇	2					西洋芹菜切	0.6	
			高麗菜	1		生豆包	10塊					玉米醬(小)	2罐	
			生香菇	0.6		香菜	0.1					洗選蛋追溯	0.6	
			素肉燥大	1罐										
			紅蘿蔔絲	1										
			香菜	2										
11月26日週四	小米飯	炒野水蓮	水蓮野蓮	4	蜜汁豆干	素水晶餃	55pc	福山萵苣	履歷福山萵	4	蔬菜味噌湯	高麗菜切追	1	
			鴻喜菇	2		四方干	3		嫩薑絲	0.1		紅蘿蔔絲	0.2	
			嫩薑絲	0.1		紅地瓜大丁	2		生香菇朵	0.5		木耳絲追溯	0.2	
			精靈菇	2		白芝麻熟	0.2					金針菇	1	
						香菜	0.1					油豆皮非基	0.2	
												杏鮑菇支	0.6	
												味噌500g	1盒	
														嫩薑絲0.2 芹菜去葉0.5
11月27日週五	南瓜飯	麻油鮮菇	杏鮑菇支	2	茶碗蒸	洗選蛋追溯	3	青江菜	履歷青江菜	4	薑汁地瓜湯	黃地瓜中丁	2	
			高麗菜切追	2		生香菇朵	0.6		嫩薑絲	0.1		黑糖四百五	2包	
			凍豆腐非基	3		乾海帶芽	0.1		紅蘿蔔絲	0.5		芋圓	1	
			薑母鴨藥包	2包		玉米粒台優	0.6					薑末	0.1	
			角螺非基改	0.3		素梅花片	1斤					二砂包糖一	2包	
			薑片	0.1		紅蘿蔔絲	0.3					地瓜圓	1	
			生香菇	1										嫩薑絲0.2 芹菜去葉0.5