

臺中市南屯區永春國小午餐食譜數量設計表 108學年度第二學期第 9 週

用餐人數： 1,700

單位：公斤

印表日期： 0109.04.10

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	
4月20日週一	糙米飯	滷雞排	洽雞排五台	1740pc	管筍炒肉絲	管仔筍切追	108	木須瓠瓜	瓠瓜去皮追	120	日式味噌湯	薄板豆腐盤	15盤	人數:1,700
			蒜仁	1		上肉絲台優	15		木耳朵追溯	10		洋蔥去皮追	10	
			薑片	1		紅蘿蔔去皮	9		紅蘿蔔	9		柴魚片一斤	2包	
			蔥	1		蒜末	1		蒜末	1		味噌三公斤	7盒	
						無辣豆瓣醬	1桶							
4月21日週二	麵食	金黃柳葉魚	調理喜相逢	3644pc	滷米血	米血丁	54包	有機蔬菜	青油菜有機	140	星州湯麵	白油麵	275	水果
			耐炸油十八	2桶		薑片	1		秀珍菇追溯	6		高麗菜台優	60	
						蒜仁	1		蒜末	1		上肉絲台優	36	
						萬用滷包布	10粒					洋蔥去皮追	20	
						花生細糖粉	3					魷耳條	15	
						香菜	2					虱目魚丸珍	12	
												金針菇特追	10	
												生香菇追	6	
												紅蘿蔔去皮	6	
												奶粉公斤	7	
												康寶海龍皇	2盒	
												咖哩粉一斤	2盒	
												香茅粉檸檬	1包	
						康寶巴黎風	3盒							
						康寶香茅青	4包							
						蒜末	1.5							
4月22日週三	紅藜飯	醬燒油豆腐	嫩油豆腐丁	100	香菇蒸蛋	洗選蛋追溯	96	蒜拌地瓜葉	地瓜葉追溯	125	南瓜濃湯	南瓜去皮去	32	人數:1,610
			大白菜切追	30		生香菇追	6		蒜末	1		洋芋去皮追	18	
			栗子熟	12		紅蘿蔔去皮	4					洋蔥去皮追	15	
			蔥	2								洗選蛋追溯	12	
			蒜仁	1								奶粉公斤	4	
								奶油	3磅					
4月23日週四	燕麥飯	三杯雞	骨腿丁台優	150	蒙古燒肉	洋蔥去皮追	60	有機蔬菜	蚵白菜有機	135	黃瓜排骨湯	大黃瓜去皮	60	人數:1,730
			杏鮑菇支追	30		綠豆芽追溯	30		生香菇追	6		中排骨台優	16	
			薑片	1		上肉片台優	30		蒜末	1		芹菜去葉追	1	
			九層塔	2		紅蘿蔔去皮	8					嫩薑絲	1	
			蒜仁	1		蒜末	1.6							
						蔥	1							
				烤肉醬大	3桶									
4月24日週五	多穀飯	黃豆滷肉	上肉丁台優	114	白菜滷	大白菜切追	100	蒜香福山莴苣	福山莴苣台	140	紅豆紫米湯	紅豆	24	人數:1,730
			黃豆非基改	15		上肉絲台優	15		蒜末	1		紫米黑糯米	20	
			海帶結	15		油豆皮非基	9					桂圓	3盒	
			紅蘿蔔去皮	10		木耳朵追溯	8							
			鈕菇台灣斤	2台斤		紅蘿蔔去皮	8							
			薑片	1		鈕菇台灣	1							
			蒜仁	1		蒜末	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%(各家原料廠不盡相同)。小菜類(小白菜、油菜、青江菜、菠菜等)3~6%；包菜類(高麗菜、大白菜、包心菜等)2~3%；瓜菜類(冬瓜、瓠瓜、大黃瓜、絲瓜等)2~3%。