

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 11 週

用餐人數： 1,700

單位：公斤

印表日期： 0109.04.29

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	
5月4日週一	糙米飯	瓜仔雞	洽骨腿丁台	144	螞蟻上樹	冬粉粒狀特	21	有機蔬菜	黑葉白菜有	135	冬瓜什錦湯	冬瓜去皮籽	50	人數:1,700
			花瓜華南	8桶		高麗菜台優	60		鮑魚菇追溯	6		魷魚翅	15	
			紅蘿蔔去皮	10		紅蘿蔔去皮	8		蒜末	1		金針菇特追	10	
			鈕菇台灣	1		粗絞肉台優	15					正大骨台優	9	
			薑片	1		木耳朵追溯	8					生香菇朵追	6	
			蒜仁	1		蒜末	1					木耳朵追溯	4	
						無辣豆瓣醬	2桶					嫩薑絲	1.5	
5月5日週二	麵線	蚵仔麵線	紅麵線	60	大腸包小腸	香腸中式立	1830pc	蒜香福山莴苣	福山莴苣台	145	桂竹筍扣肉	上肉丁台優	48	水果
			鮮筍絲追溯	24		糯米腸	1830pc		蒜末	1		桂竹筍切追	50	
			木耳朵追溯	10		蒜末	1					豬腳丁香里	24	
			赤肉羹	18								薑片	2	
			蚵仔	24								萬用滷包布	10粒	
			上肉絲台優	24								蒜末	1	
			紅蔥末	1.5								梅干菜朴菜	18	
			香菜	1										
			蒜泥	1.5										
			沙茶醬大	4桶										
			紅蘿蔔去皮	9										
			鈕菇台灣斤	2台斤										
			冬蝦	2										
5月6日週三	白飯	蠔油杏鮑菇	素雞切片非	96	碎脯烘蛋	洗選蛋追溯	96	蒜香青江菜	青江菜台優	130	海帶芽豆腐湯	乾海帶芽	2	人數:1,610
			杏鮑菇特追	18		碎脯	36		蒜末	1		薄板豆腐盤	9盤	
			玉米筍冷凍	15		蔥	1					正大骨台優	9	
			紅蘿蔔去皮	10		蒜末	1					嫩薑絲	1	
			蠔油萬家香	2桶										
			九層塔	2										
			蒜末	1										
5月7日週四	紅藜飯	魷魚蒜排骨	排骨丁台優	36	山藥彩蔬	玉米粒台優	60	有機蔬菜	綠豆芽有機	126	蕃茄洋蔥鮮魚湯	蕃茄去蒂履	40	人數:1,730
			上肉丁台優	78		山藥去皮追	15		韭菜	6		巴沙魚丁	18	
			鮮筍斤追溯	30		粗絞肉台優	15		蒜末	1		凍豆腐非基	20	
			乾魷魚絲	2		毛豆仁冷凍	10					洋蔥去皮追	10	
			青蒜	2		紫山藥去皮	10					正大骨台優	9	
			鈕菇台灣台	1.5台		紅蘿蔔去皮	10					芹菜去葉追	2	
			鴨蛋	21		生香菇朵追	9					香菜	1.5	
						蒜末	1							
5月8日週五	紫米飯	主廚雞腿	洽雞腿六台	1770pc	宜蘭西魯肉	上肉絲台優	24	翠綠油菜	油菜台優農	135	綠豆湯	綠豆	40	人數:1,730
			梅子粉	2包		鮮筍片追溯	30		秀珍菇追溯	6		二砂白糖一	27包	
			紫蘇梅大	2桶		金針菇特追	10		蒜末	1				
			蔥	2		有機黑蠔菇	6							
			蒜末	1.5		大白菜切追	70							
			薑片	1.5		紅蘿蔔去皮	10							
			蕃茄醬可果	2桶		洗選蛋追溯	8							
			白芝麻熟	1		冬蝦	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、綠瓜等)2~3%。