

新北市金山國小附設幼兒園午餐週期性食譜設計表

(第十週)

(108學年度上學期)

日期	項目	主食	副食		水果或飲品	備註
			菜名	材料名稱及份量		
10 28	星期 一	白飯	綜合滷味	梅花肉塊 4kg、五香大豆乾 50 塊	蘋果 15 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4kg		
			鮮菇湯	雪白菇(1kg)、生香菇(1kg)、杏包菇 1.5kg、薑絲(0.3kg)、青蔥一把		
10 29	星期 二	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4kg	水梨 15 粒	
			糖醋魚柳	雕魚片(4kg)、青椒(1kg)、洋蔥(2kg)、蕃茄醬(1 小瓶)		
			玉米炒蛋	玉米罐 2 罐(大)、雞蛋 20 粒、紅蘿蔔 1KG、		
			菜圃雞湯	老菜圃 1kg、帶骨雞腿肉切塊 3kg		
10 30	星期 三	什錦冬粉	炒冬粉	冬粉、肉絲 3KG、香菇絲、紅蘿蔔 1KG、高麗菜 3KG、洋蔥 1KG、金鈎蝦	芭樂 15 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			竹筍排骨湯	竹筍 4KG、排骨 2KG、		
10 31	星期 四	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4kg	橘子 50 粒	
			臺式滷雞肉	雞腿肉(5kg)、筴白筍 3KG (本地脫殼)、嫩薑 0.5KG		
			昆布湯	乾海帶一包、排骨 3KG		
11 01	星期 五	咖哩飯	咖哩飯	紅蘿蔔 2kg、洋蔥(2kg)、馬鈴薯(3kg)、梅花肉塊(4kg)、佛蒙特咖哩(不辣 3 盒)	葡萄 4kg	
			小魚味噌湯	小魚乾 0.5KG、豆腐 3KG、味噌一盒、柴魚一包		

保育組：

單位主管：

校長：