

新北市金山國小附設幼兒園午餐週期性食譜設計表

(第九週)

(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 21	星期 一	白飯	蜜汁雞腿	棒棒雞腿 95 支、 <u>蜂蜜</u> 、米酒、醬油	柳橙 50 粒	
			蚵仔煎蛋	鮮蚵 3KG、雞蛋 30 粒、有機蔬菜 4KG		
			冬瓜湯	冬瓜 5KG、蔥一把、大骨一副		
10 22	星期 二	白飯	香煎豆腐	傳統豆腐 4KG	香蕉 50 根	
			黑胡椒豬柳	里肌豬肉絲 4kg、洋蔥 2KG、蔥一把		
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			鮑魚雞湯	切塊雞腿肉(3kg)、 <u>小鮑魚 2 罐</u> 、雪白精靈菇 1KG、薑 0.3KG		
10 23	星期 三	南瓜米 粉	炒米粉	米粉、 <u>香菇</u> 、 <u>金鈎蝦</u> 、里肌豬肉絲 (3kg)、雞蛋 20 粒、南瓜 3KG、	木瓜 9 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			玉米排骨湯	玉米 20 根、排骨 3KG		
10 24	星期 四	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4KG	水梨 15 粒	
			紅燒肉	梅花豬肉塊 4kg、百頁豆腐 2KG		
			時蔬天婦羅	四季豆 2KG (挑好) 茄子 2KG 洋蔥 2KG		
			四神湯	豬小腸 1kg、排骨 2kg、 <u>薏仁 0.5KG</u>		
10 25	星期 五	皮蛋瘦 肉粥	皮蛋瘦肉粥	絞肉 3kg、 <u>皮蛋 15 粒</u> 、玉米粒大一罐 綜合蔬菜包 2 包	奇異果 50 粒	
			炸排骨	里肌肉片 75 片、有機蔬菜 4KG		

保育組：

單位主管：

校長：