

新北市金山國小附設幼兒園午餐週期性食譜設計表

(第十九週)

(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		
12 30	星 期 一	白飯	醬燒豬排	豬排 75 片、有機蔬菜 4KG	小番茄 4KG	
			韭菜花枝	韭菜花 2KG、透抽 3KG、紅蘿蔔 1KG		
			海帶排骨湯	<u>乾海帶 1 包</u> 、排骨 3KG		
12 31	星 期 二	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4kg	水梨 15 粒	
			豆鼓蒸排骨	排骨肉 5KG、 <u>豆鼓一罐</u>		
			香煎鮭魚	鮭魚 50 片		
			橄欖球莖排骨湯	橄欖球莖 (大頭菜) 4KG、排骨肉 3KG		
01 01	星 期 三					
			元旦			
01 02	星 期 四	白飯	滷肉	梅花肉 5KG、蒜苗 0.5KG	芭樂 18 粒	
			土魷魚酥	土魷魚 4 包，有機蔬菜 4kg		
			火鍋湯	魚餃 1KG、燕餃 1KG、起司丸 1KG、小貢丸 1KG、金針菇 0.5KG、山東大白菜 2KG		
01 03	星 期 五	炒飯	臘味炒飯	<u>熟臘腸 2KG、雞蛋(30 粒)、小黃瓜(1.5kg)、洋蔥 2KG、絞肉 (2kg) 玉米粒(大 1 罐)</u>	葡萄 4kg	
			蔬菜	有機蔬菜 4kg		
			香菇雞湯	雞腿肉切塊 3KG、 <u>香菇朵</u>		

保育組

單位主管

校長