

新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第四週)

(108學年度下學期)

項 目 日期	主 食	副 食		水 果 或 飲 品	備 註
		菜 名	材 料 名 稱 及 份 量		
03 16 星 期 一	白飯	青菜	有機蔬菜 4KG	蘋果 15 粒	
		台式滷肉	三層肉 4KG (不要太肥)、蒜苗 0.5KG		
		乾煎鮭魚	鮭魚片 45 片		
		鮮菇湯	肉絲 (1kg)、金針菇 1KG、生香菇 1KG、薑絲 0.3KG		
03 17 星 期 二	白飯	綜合魯味	杏鮑菇 2KG、紅蘿蔔 2KG、里肌肉切塊(4kg)、生薑 0.3KG	蓮霧 50 粒	
		蔬菜	有機蔬菜 4KG		
		番茄蛋花湯	雞蛋 15 粒、蕃茄 2KG		
03 18 星 期 三	日式味噌拉麵	日式拉麵	拉麵、豬肉絲(2KG)、魚板(二條)、香菇貢丸(2kg)、韭菜 1KG、高麗菜 3KG、雞蛋(15 粒)、柴魚片(1 包)、味噌	香蕉 50 條	
		蔬菜	有機蔬菜 4kg		
03 19 星 期 四	白飯	炸柳葉魚	柳葉魚(50 條)、有機蔬菜 4kg	火龍果 15 粒	
		蜜汁雞腿	雞腿肉(6kg)、 <u>蜂蜜(一瓶)</u> 、 <u>米酒(一瓶)</u> 、醬油		
		冬瓜魚丸湯	冬瓜(3kg)、 大骨(1 副) 、小魚丸 2KG、芹菜(0.5KG)		
03 20 星 期 五	炒飯	櫻花蝦炒飯	櫻花蝦酥 0.5KG、雞蛋 20 粒、小黃瓜 2KG、絞肉 2KG、 <u>玉米粒大一罐</u>	柳丁 50 粒	
		青菜	有機蔬菜 4 KG		
		干貝雞湯	雞腿去骨切塊 3kg、 <u>小干貝 0.3kg</u> 、 <u>精靈菇 1KG</u> 、薑 (尚有)		

保育組

單位主管

校長