

# 新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第二週)

(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 02 星 期 一	白飯	香煎鮭魚	鮭魚 50 片	奇異果 50 粒	
		照燒肉	五花薄肉片 5KG、有機蔬菜 4KG		
		番茄蛋花湯	番茄 2KG、蔥一把、雞蛋 20 粒		
03 03 星 期 二	白飯	紅燒雞	雞腿肉切塊 (5kg)、蒜頭 (0.6kg)、豆皮(50 塊) 有機蔬菜 4kg	蓮霧 50 粒	
		蛤蠣湯	蛤蠣 4KG、薑絲 0.5KG		
03 04 星 期 三	水餃	手工水餃	手工水餃 650 顆、有機蔬菜 4kg	木瓜 9 顆	
		酸辣湯	肉絲(2 kg)、金針菇 0.6KG、木耳 0.5 kg、竹筍 2 支、豆腐(中華豆腐 6 盒)、蛋(15 粒)		
03 05 星 期 四	白飯	蘿蔔燒肉	梅花肉塊(4 kg)、紅蘿蔔(3kg)、白蘿蔔 (4kg)	水梨 15 粒	
		青菜	有機蔬菜 4kg		
		金針排骨湯	排骨 2KG、 <u>金針 0.5KG</u>		
03 06 星 期 五	炒飯	茄汁蛋炒飯	細肉絲 3kg、雞蛋 30 粒、玉米粒 1 大罐、番茄醬 綜合蔬菜豆 2 包	蘋果 15 粒	
		青菜	有機蔬菜 4kg		
		蒜頭雞湯	雞腿肉切塊 3KG、剝皮蒜頭 0.5KG		

保育組

單位主管

校長