

新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第三週)

(108學年度下學期)

日期	項目	主食	副食		水果或飲品	備註
			菜名	材料名稱及份量		
03 09	星期 一	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4KG	葡萄 4kg	
			鹹酥雞	雞胸肉塊 5kg、九層塔 0.3KG 蔥一把		
			叻仔魚蒸蛋	叻仔魚(淡味) 1kg、雞蛋 30顆、有機蔬菜		
			黃瓜大骨湯	大黃瓜 4KG、大骨一副		
03 10	星期 二	白飯	蒸肉	豬絞肉 4KG	木瓜 9 粒	
			鮮美多彩蝦	蝦仁 3kg、西洋芹 1kg、紅椒 1kg		
			蔬菜	有機蔬菜 4kg、		
			海帶芽湯	海帶芽 2包、雞蛋 15粒		
03 11	星期 三	木須肉 絲炒麵	木須肉絲炒麵	豬里肌肉絲 2kg、青江菜 1.5kg、木耳 0.6kg、蛋 15粒、關廟麵、有機蔬菜 4kg	柳丁 50粒	
			香菇雞湯	帶骨雞腿肉 3kg、薑 0.3kg、香菇朵		
03 12	星期 四	白飯	紅燒豆腐	板豆腐 5KG	香蕉 50 根	
			香酥排骨	排骨肉 70片		
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			蜆仔湯	蜆仔 4KG、薑 0.3kg		
03 13	星期 五	粥	海鮮粥	蛤蠣(3kg)、草蝦仁(2kg)、花枝(1kg)、絞肉(2kg)、紅蘿蔔(0.6kg)、高麗菜(3kg)、鯛魚 2kg 魚板(2條)、	芭樂 15 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		

保育組

單位主管

校長