

新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第八週)

(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		
04 13	星期 一	白飯	醬燒豬肉	三層豬肉片 5kg、蒜頭 0.6kg、青蔥 1把、有機蔬菜 4kg	芭樂 15粒	
			炒百菇	碗豆夾 2kg、玉米筍 1kg、紅蘿蔔 1kg 鮮香菇 1kg 有機蔬菜 4KG		
			貢丸湯	貢丸 2KG、芹菜 0.5kg		
04 14	星期 二	白飯	豆鼓排骨	里肌豬小排 5KG、 <u>豆鼓一瓶</u>	柳橙 50粒	
			什錦炒甜不辣	片狀甜不辣 3KG、黑木耳 0.5KG、青 椒 1KG、紅蘿蔔 1KG、		
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			鮮蚵酸菜湯	鮮蚵 2KG、酸菜 1KG、薑絲 0.5KG		
04 15	星期 三	海鮮炒麵	海鮮炒麵	<u>油麵</u> 、透抽 2kg、肉絲 2kg、魚板二 條、紅蘿蔔 0.5kg、豆芽菜 2KG、高 麗菜 2KG、有機蔬菜 4KG	葡萄 4KG	
			瓜仔雞湯	帶骨雞腿肉塊 3KG、 <u>花瓜 2瓶</u>		
04 16	星期 四	白飯	茼蒿燉肉	梅花肉(4kg)、茼蒿(2kg)、紅蘿蔔 1kg、豆皮(未油炸) 50片	蓮霧 50粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			海鮮濃湯	絞肉 1kg、透抽 1KG 蘑菇(0.5kg)、 <u>安佳奶油</u> 、蝦仁 1KG、玉米粒大 1罐 <u>雞蛋 12粒</u>		
04 17	星期 五	豬肉味噌 炒飯	炒飯	肉絲 3kg、豆乾丁 1.5KG、紅蘿蔔 1KG、芥藍菜 1KG(切末)、 <u>味噌</u> 、蔥 花 有機蔬菜 4KG	蘋果 15粒	
			海帶排骨湯	排骨 2KG、 <u>乾海帶 1包</u>		

保育組：

單位主管：

校長：