

# 新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第六週)

(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 30	星期 一	白飯	醬爆雞丁	去骨雞胸肉丁(3kg)、豆干丁(1.5kg)、青蔥(一把)、紅蘿蔔(1kg)、小黃瓜 1.5kg、有機蔬菜 (4kg)	奇異果 50 粒	
			海帶排骨湯	排骨 2kg、乾海帶 1 包		
03 31	星期 二	白飯	三色蛋	皮蛋 6 粒、鹹蛋 12 粒、雞蛋 20 粒	蘋果 15 粒	
			茄汁土魷魚	土魷魚塊 3 包、洋蔥 1kg、青、黃椒各兩顆、番茄醬(小) 1 瓶、有機蔬菜 (4kg)		
			香菇雞湯	乾香菇(0.6kg)、切塊不去骨雞腿肉(3kg)、薑(0.5kg)		
04 01	星期 三	什錦冬粉	炒冬粉	肉絲 3KG、高麗菜 3KG、紅蘿蔔 1KG、香菇、金鈎蝦少許、冬粉、有機蔬菜 4kg	芭樂 15 粒	
			四神湯	排骨 2kg、豬小腸 0.5kg、薏仁、蓮子、茯苓片少許、米酒 1 瓶		
04 02	星期 四					
04 03	星期 五					

保育組

單位主管

校長