

新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第七週)

(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 06	星期 一	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4kg	香蕉 50 根	
			蒸肉	絞肉 4kg、蔥 1 把		
			什錦菇	干絲 2kg、鴻喜菇 1kg、袖珍菇 1KG、紅蘿蔔 1kg、芹菜一把 (配色即可留一些星期三羹湯用)		
			海苔蛋花湯	海苔 3 包、蛋 15 粒		
04 07	星期 二	白飯	香滷豆干	五花肉(4kg)、大溪四角黑豆干 50 塊	蘋果 15 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4kg、		
			青木瓜排骨湯	青木瓜 5KG、排骨 2KG		
04 08	星期 三	炒河粉	什錦河粉	細肉絲(2KG)、高麗菜 2KG、豆芽菜 1KG、木耳 0.5KG、紅蘿蔔 1KG、 <u>河粉</u> 有機蔬菜 4KG	小番茄 4KG	
			三仙羹湯	肉羹、花枝羹、魷魚羹各 1KG		
04 09	星期 四	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4kg	木瓜 9 粒	
			鹹酥雞	雞胸肉切塊 6kg		
			玉米粒炒蛋	雞蛋 30 粒、玉米粒大一罐		
			鮮魚味噌湯	鯛魚片 3KG、豆腐 3KG、 <u>味噌一盒</u>		
04 10	星期 五	鰻魚炒飯	炒飯	絞肉 3kg、綜和蔬菜豆 2 包、 <u>鰻魚罐頭</u> 15 瓶	葡萄 4KG	
			蔬菜	有機蔬菜 4kg		
			蘿蔔排骨湯	蘿蔔 4KG、排骨 2KG		

保育組：

單位主管：

校長：