

新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第九週)

(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		
04 20	星 期 一	白飯	紅燒雞	帶骨雞腿肉切塊 5kg、剝皮蒜頭 0.5KG	木瓜 9 粒	
			香煎薑絲麵腸	麵腸 4kg、薑絲 0.5kg、有機蔬菜 4kg		
			羅宋湯	高麗菜(2kg)、番茄(1kg)、洋蔥(1kg) 紅蘿蔔 0.6kg、大骨一副		
04 21	星 期 二	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4kg	葡萄 4KG	
			蒸肉	絞肉 4kg、蔥 1 把		
			番茄炒蛋	熟番茄 2KG、 <u>蛋 30 粒</u>		
			蚵仔湯	<u>蚵仔 3kg</u> 、薑絲		
04 22	星 期 三	韓式炒年糕	炒年糕	肉絲 3Kg、豆芽菜 3kg <u>香菇、不辣泡菜</u> <u>兩罐、芹菜一把、韓式年糕、沙茶少許</u>	奇異果 50 顆	
			冬歸煲湯	蒟蒻丸 1kg、香菇丸 1kg、三角油豆腐 2kg、白蘿蔔 2kg、 <u>紅棗枸杞冬歸少許</u>		
04 23	星 期 四	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4kg	蓮霧 50 粒	
			香煎鮭魚	鮭魚 50 片		
			紅燒豆腐	板豆腐 5kg		
			蛤蠣排骨湯	<u>蛤蠣 2KG</u> 、排骨 2kg		
04 24	星 期 五	揚州炒飯	炒飯	叉燒肉 3kg、青豆仁 2 包 <u>蝦仁 1KG、蛋 15 粒、蔥花</u>	蘋果 15 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4kg		
			肉羹湯	肉羹 2KG、山東大白菜 2KG、紅蘿蔔 1KG、 木耳 0.5KG、 <u>香菇絲</u>		

保育組：

單位主管：

校長：