

新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第十週)

(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 27	星期 一	白飯	京都排骨	豬小排(6kg)、	柳丁 50 粒	
			蝦捲	蝦捲(100條)、有機蔬菜 4kg		
			冬瓜湯	冬瓜 5kg、大骨		
04 28	星期 二	五穀飯	香煎鯖魚	鯖魚 12 條	小番茄 4KG	
			黑胡椒豬柳	里肌豬肉絲(粗) 4kg、洋蔥 2kg、 蔥 1 把		
			蔬菜	有機蔬菜 4kg		
			鮑魚雞湯	鮑魚罐(小 2 罐)、雪白精靈菇 2kg、切 塊帶骨雞腿肉 3kg、薑 0.5kg		
04 29	星期 三	什錦米 苔目	什錦米苔目	米苔目、里肌豬肉絲(2kg)、燕餃 1KG 、魚餃 1kg、蝦餃 1KG、韭菜 1kg、柴 魚一包、高麗菜 2KG	木瓜 9 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4kg		
04 30	星期 四	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4kg	枇杷 100 粒	
			三杯雞	帶骨雞腿肉 5kg、剝皮蒜頭 0.5KG、 薑 0.5KG、九層塔 0.5KG		
			蔥花煎蛋	蔥一把、雞蛋 40 顆		
			髮菜羹	髮菜一包、蟹肉絲 0.5kg、竹筍 2kg 芹菜一把		
05 01	星期 五	番茄鮪 魚炒飯	炒飯	肉絲 1kg、番茄 1KG、洋蔥 1KG、紅蘿 蔔 1KG、鮪魚罐 15、蛋 20 粒、蔥花	蓮霧 50 粒	
			蔬菜	有機蔬菜 4kg		
			黃瓜排骨湯	大黃瓜 4kg、排骨 2kg		

保育組：

單位主管：

校長：