

# 新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第十一週)

(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		
05 04	星期一	白飯	綜合滷味	里肌肉片 4kg.、豆輪	鳳梨 6 顆	
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			鮮菇湯	雪白菇(1kg)、生香菇(1kg)、杏包菇 1kg、薑絲(0.5kg)、青蔥一把		
05 05	星期二	白飯	蔬菜	有機蔬菜 4KG	小玉西瓜 3 顆	
			豆瓣鯊魚	水鯊魚 4kg、芹菜 1kg、蒜苗 0.5kg、 <u>豆瓣醬</u>		
			炒三色	三色蔬菜豆 4 包、絞肉 2KG		
			菜圃雞湯	帶骨雞腿肉切塊 3kg、 <u>老菜圃</u> 1KG		
05 06	星期三	乾拌麵	XO 醬拌麵	紅蘿蔔丁 1KG、 <u>玉米粒</u> 1 罐、豆乾丁 2KG XO 醬 4 罐 (大罐不辣) 蔥花	葡萄 4kg	
			五行蔬菜湯	紅蘿蔔 1kg、白蘿蔔 1kg、油炸豆皮 1KG、綠花椰 1kg、肉絲 1KG、有機蔬菜 4KG		
05 07	星期四	白飯	蒸蛋	<u>雞蛋</u> 50 粒	香蕉 50 根	
			香酥排骨	排骨肉片 75 片		
			蔬菜	有機蔬菜 4KG		
			蛤蠣湯	<u>蛤蠣</u> 3KG、薑 0.3kg		
05 08	星期五	咖哩飯	咖哩飯	雞胸肉(2kg)、梅花肉 2KG 紅蘿蔔 2kg、洋蔥(1kg)、馬鈴薯(3kg)	芭樂 15 顆	
			黃瓜丸子湯	大黃瓜 5KG、小魚丸 2KG、芹菜 0.5KG		

保育組：

單位主管：

校長：