

新北市金山國小附幼午餐週期性食譜設計表

(第十三週)

(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		
05 18 星 期 一		薑絲炒海龍	海龍 4kg、薑絲 0.3kg、蔥一把、 有機蔬菜 4kg	葡萄 4KG	
		蒸肉	豬絞肉 4KG		
		山藥排骨湯	山藥 2kg、排骨肉 2kg、 <u>枸杞</u> 少許		
05 19 星 期 二	白飯	蘿蔔燒肉	梅花豬肉塊 4kg、白蘿蔔 3kg 紅蘿蔔 2kg	木瓜 9 顆	
		蔬菜	有機蔬菜 4kg		
		海帶味噌湯	乾海帶一包、豆腐 2KG、 <u>味噌</u> 一盒		
05 20 星 期 三	炒冬粉	炒冬粉	<u>冬粉</u> 、 <u>金鈎蝦</u> 、肉絲 3KG、 <u>香菇</u> 、高麗菜 3kg	芭樂 15 粒	
		蔬菜	有機蔬菜 4kg		
		花椰丸子湯	白花椰 3KG、貢丸 2KG		
05 21 星 期 四	白飯	滷肉	三層肉片 50 片 (不要太肥)、蒜苗 0.5kg	香蕉 50 根	
		香煎酥魚	喜相逢 100 條，有機蔬菜 4kg		
		瓠瓜排骨湯	瓠瓜 6KG、排骨 2KG		
05 22 星 期 五	綜合羹 麵		機蔬菜 4kg、 <u>油麵</u>	火龍果 15 粒	
		香菇綜合羹麵	<u>乾香菇</u> 、肉羹 1KG、花枝羹 1KG、 <u>魷魚羹</u> 1KG、竹筍(2kg)、香菜一把、		

保育組

單位主管

校長